

bk

Z. ZAWISTOWSKA

Z. GUTOWSKA

Specjalności kuchni węgierskiej





UWAGI OGÓLNE O POTRAWACH KUCHNI WĘGIERSKIEJ

Potrawy przyrządzane na sposób węgierski znane są na całym świecie i podawane w licznych specjalistycznych restauracjach. Natomiast przyrządzane w Polsce gulasz czy paprykarz poza nazwą nie mają nic wspólnego z tymi ogólnie znanymi potrawami kuchni węgierskiej. Poza nielicznymi wyjątkami kuchnia węgierska jest w Polsce nieznana, a na jej temat powstało wiele legend, w których papryka odgrywa główną rolę.

Warto podkreślić, że koszt potraw przygotowywanych na sposób węgierski nie odbiega od kosztu podobnych potraw kuchni polskiej.

Potrawy węgierskie wywodzące się z ludowej kuchni madziarskiej cechuje swoista rubaszność, przechodząca w pikantność. Może ona zaspokoić zarówno wyrafinowane podniebienia smakoszów, jak i pragnących mocno „podjeść“

biesiadników. Potrawy węgierskie, dzięki ich aromatowi i ostremu smakowi, zdolne są pobudzić apetyt „niejadków“ płacących chudością za stały brak apetytu. Dlatego też przepisy podane w tej broszurce mogą być pomocne stroskanym mamom, którym grymaszące pociechy przysparzają dużo kłopotu.

Szeroko stosowana do przyrządzania typowych potraw węgierskich papryka jest równocześnie przyprawą (sposzokowana) i jarzyną (zielona i czerwona — strąki świeże i konserwowane). Ułatwia ona bardzo trawienie tłustych potraw.

Celem opracowania jest przekazanie czytelnikowi rzetelnej informacji o kuchni węgierskiej. Będzie to obraz prawdziwy, gdyż przepisy zostały opracowane przy ścisłej współpracy z węgierskimi specjalistami.

Wiele potraw węgierskich z punktu widzenia zasad racjonalnego żywienia nie spełnia wszystkich potrzebnych warunków. Stąd też broszura ta nie koryguje przepisów kuchni węgierskiej w przypadkach, gdy są one niezgodne z zasadami racjonalnego przyrządzania potraw, aby umożliwić liczным amatorom tej kuchni spożycie prawdziwych dań węgierskich i w Polsce. Proponujemy jednak zastąpić nieodłączny Tokay (czyt. Tokaj) jakimś krajowym napojem bezalkoholowym.

Przyrządzanie potraw na sposób węgierski nie nastreczy i u nas wielkich trudności.

CHARAKTERYSTYKA POTRAW WĘGIERSKICH

Węgrów należy zaliczyć do smakoszów; ich upodobania sprawiają, iż — jak twierdzą liczni turyści — nad Węgrami unosi się stale zapach papryki. Nader esencjonalne i suto polane tłuszczem typowe potrawy węgierskie stają się strawne dopiero dzięki obfitemu dodatkowi papryki. Papryka nie jest zresztą jedyną jarzyną spożywaną na Węgrzech.

Jedną z najbardziej charakterystycznych cech kuchni węgierskiej jest szerokie stosowanie jarzyn w najrozmaitszych postaciach, oczywiście ze specjalnym uwzględnieniem papryki (we wszelkich jej odmianach), pomidorów, czosnku

i cebuli, które wchodzi w skład niemal wszystkich potraw. I to obfite stosowanie jarzyn należy uznać za dodatnią stronę kuchni węgierskiej.

Drugą znaną cechą potraw przyrządzanych na Węgrzech jest obfite stosowanie tłuszczu wieprzowego (smalec, słonina wędzona). Większość węgierskich potraw jest suto zaprawiana słodką lub kwaśną śmietaną.

Powszechna w Polsce opinia, że papryka jest tylko ostrą przyprawą, nie ma uzasadnienia, bowiem zaostrenie nia smaku potraw jest jednym ze sposobów wykorzystania papryki do przyrządzania posiłków. Węgrzy używają bowiem paprykę również jako jarzynę, przyrządzając z jej strąków różnorodne potrawy (surówki, sałatki) i dodając ją jako jeden ze składników do potraw mięsnych, rybnych, z jaj czy też do zup. Najpopularniejsza u nas, a stosowana na Węgrzech w znacznych ilościach czerwona papryka sproszkowana nadaje właśnie potrawom węgierskim charakterystycznej ostrości, podczas gdy papryka świeża posiada łagodny smak i odznacza się przyjemnym zapachem.

Papryka, zwana popularnie pieprzem tureckim, jest owocem rośliny zwanej *Capsicum* Linn. z rodziny psiankowatych. Pochodzi ona z Ameryki i jest uprawiana w wielu odmianach w licznych krajach europejskich, zwłaszcza na Węgrzech, gdzie stała się narodowym przysmakiem, w Bułgarii, Czechosłowacji, Hiszpanii i Włoszech. W ostatnich latach polscy ogrodnicy przeprowadzili liczne próby zmierzające do rozpoczęcia uprawy tej rośliny u nas na skalę przemysłową. Próby te dały wyniki pozytywne i już w roku 1957 pewne ilości papryki z własnych upraw ukazały się na naszym rynku.

Najczęściej importowanymi do Polski odmianami są: kapija, rotund, kalinkow; sprowadzamy je świeże, co pozwala na dalszy przerób. Są to odmiany o łagodnym, pikantnym smaku oraz przyjemnym aromacie. Poza tym importujemy paprykę konserwowaną, dojrzałe strąki suszone i paprykę sproszkowaną.

Odmiana kapija posiada owoce wyjątkowo długie (osiągają długość 15—17 cm), lekko spłaszczone, raczej wąskie (szerokość do 4 cm), ostro zakończone, o intensywnie czerwonym zabarwieniu (strąki dojrzałe). Sprowadzamy ją

w postaci strąków świeżych i konserwowanych. Świeże strąki tej odmiany ukazują się u nas w handlu późną jesienią.

Odmiana rotund posiada owoce o kształcie raczej kulistym, przypominającym nieco pomidory. Barwa owoców niedojrzałych jest zielona, a po dojrzeniu czerwona. Ścianki strąków są grube i bardzo mięsiste.

Owoce papryki odmiany kalinkow są duże, tępo zakończone; osiągają długość około 10 cm, a ich szerokość wynosi 6—7 cm. Używa się je niedojrzałe (zielone), na w pół dojrzałe (żółte) lub całkowicie dojrzałe o intensywnym czerwonym zabarwieniu.

Ze względu na dużą zawartość witamin należy wszystkie odmiany papryki zaliczyć do warzyw godnych polecenia i szerokiego stosowania.

Poniżej zamieszczono tablicę obrazującą zawartość składników odżywczych w 100 g papryki świeżej.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA PAPRYKI ŚWIEŻEJ

Wyszczególnienie	Zawartość składników w 100 g		
	papryki	szpinaku	marchwi
Białko	1,0 g	1,8 g	0,5 g
Tłuszcz	0,2 g	0,2 g	0,1 g
Węglowodany	4,3 mg	3,1 g	4,4 g
Wapń	9 mg	66 mg (nieprzyswajalny)	19 mg
Fosfor	20 mg	44 mg	18 mg
Żelazo	0,3 mg	2,4 mg	0,4 mg
Witamina A	517 j. m.	7 630 j. m.	5 760 j. m.
Witamina B ₁	53 mikrogramów	89 mikrogramów	29 mikrogramów
Witamina B ₂	57 mikrogramów	162 mikrogramów	29 mikrogramów
Witamina PP	328 mikrogramów	486 mikrogramów	240 mikrogramów
Witamina C	98 mg	48 mg	3 mg

*) Według danych opracowanych przez mgr J. Rudawską-Koprowską w pracy „Wartości odżywcze produktów spożywczych”, Państwowy Zakład Wydawnictw Lekarskich, Warszawa 1954.

Pod względem zawartości witaminy C*) stanowczo można uznać paprykę za najbogatszą wśród warzyw; konkurować z nią może jedynie pietruszka, która zresztą nie nadaje się do spożycia w większych ilościach. Zawartość witaminy A — która w papryce podobnie jak we wszystkich jarzynach i owocach znajduje się w postaci karotenu — zbliża paprykę do takich warzyw, jak pory, fasolka szparagowa, groszek zielony, marchew i szpinak, które pod tym względem przewyższają paprykę. Papryka zawiera również stosunkowo dużą ilość witaminy PP, czyli kwasu nikotynowego.

Artykuły spożywcze używane w kuchni polskiej, znajdują również zastosowanie do przyrządzania potraw węgierskich. Natomiast sposób przyrządzania i przyprawiania potraw jest zdecydowanie odmienny.

Zakąski, podobnie jak w Polsce, podaje się na Węgrzech zarówno zimne, jak i gorące. Do gorących zalicza się takie nieznanne u nas dania, jak np. bakłażany faszerowane, gulasz z pieczarek, paprykarz z pieczarek, wątróbka z ryżem à la Baczko, krokiety z mózdzku itp. Jako zimne zakąski podaje się ryby w galarecie z ostrymi sosami, sałatki, do których dodaje się świeżą, zieloną paprykę, kabuszki, pieprz oraz sok z cytryny.

Nader oryginalną zakąską jest potrawa zwana „Matyas sellet“, którą stanowią podane na jednym półmisku: ryba lub mięso wołowe gotowane, ryż, papryka zielona i różnego rodzaju sałatki. Popularne u nas zakąski z wędlin czy ryb wędzonych (np. łosoś, węgorz) znane są też na Węgrzech.

*) ZAWARTOŚĆ WITAMINY C W PAPRYCE¹⁾

Rodzaje papryki	Zawartość witaminy C (kwasu askorbinowego) w mg %
Owoc papryki zielonej z importu	120
Owoc papryki zielonej krajowej	80
Owoc papryki czerwonej konserwowany w zalewie	73
Zalewa z konserwy	84

¹⁾ Tabela opracowana przez mgr W. Masiakową z I. H. W.

Poza tym chętnie bywa spożywana wędzona, paprykowana słonina i salami, które dotarły do nas już dawno, spotykając się z uznaniem polskiego konsumenta.

Do smacznych zakąsek zaliczyć należy nierozpowszechnione u nas nadziewane zimnymi farszami jaja, przyprawiane dość ostro, oraz wszelkiego rodzaju sałatki jarzynowe, w zasadzie podobne do naszych.

Jedną z bardziej charakterystycznych różnic między sposobem przyrządzania zup w kuchni węgierskiej a polskiej jest to, iż Węgrzy nie stosują wywarów z kości, używając jedynie intensywnych wywarów jarzynowych z dodatkiem mięsa i ryb. Zupy węgierskie są gęste wskutek dużej zawartości krajanych w drobną kostkę lub paski jarzyn, przygotowanego w podobny sposób mięsa zwierząt rzeźnych, drobiu lub ryb, oraz zaprawiania zup zasmażką i śmietaną.

Dodatkiem poprawiającym znacznie smak zup jest lekko zrumieniona na smalcu cebula. Ostrość zup podkreśla dodawana w dużych ilościach czerwona papryka sproszkowana oraz „lecsó“ (czyt. leczo). „Lecsó“ jest typowym węgierskim przetworem, przygotowywanym na okres zimy i wiosny. „Lecsó“ przyrządza się z zielonej papryki, pomidorów i cebuli. Dokładny sposób wykonania tego przetworu znajdzie czytelnik na str. 16. Należy pamiętać, iż papryki sproszkowanej nie wolno podsmażać wraz z cebulą. Dodaje się ją do cebuli już po jej zrumienieniu, ponieważ podczas smażenia zawarty w papryce cukier ulega skarmelizowaniu, co wpływa ujemnie zarówno na jej kolor, jak i smak.

Bardzo rozpowszechnione na Węgrzech są zupy rybne, które u nas należą do rzadko spotykanych: raczej mało popularnych, jak również rozmaite rodzaje zup-gulaszów, zwanych „Gulyasleves“ (czyt. Guljaszlewes).

Gulasze są to gęste zupy mięsne, zawierające oprócz mięsa cebulę, paprykę, pokrajane w kostkę ziemniaki i drobne kluseczki w rodzaju naszych zacierek.

Wśród dań drugich przeważa mięso duszone, krajane często w kostkę lub paski i łączone z również rozdrobnionymi jarzynami, pieczarkami, ziemniakami, „lecsó“, czosnkiem i cebulą. Gulasze, paprykarze i antrykoty w rozmaitych odmianach należą do potraw najczęściej przyrządzanych.

Aby uświadomić sobie, jak daleko odbiega powszechnie u nas spotykany sposób przyrządzania takich typowych potraw węgierskich, jak gulaszu czy paprykarzu, wystarczy porównać podany w niniejszej broszurze przepis z przepisem podawanym niemal że w każdej naszej książce kucharskiej. Niemal wszystkie potrawy mięsne zawierają charakterystyczny dodatek czosnku, zielonej papryki, czerwonej papryki sproszkowanej oraz drobno posiekanej i lekko zrumienionej cebuli. Mięso duszone podawane jest przede wszystkim w postaci bitków i pieczeni. Bitki z reguły dusi się w ostrych sosach z dodatkiem jarzyn i przypraw smakowych. Chociaż mięso smażone podawane z patelni nie jest charakterystyczne dla kuchni węgierskiej, niemniej spotyka się je na Węgrzech. Podobnie przedstawia się zastosowanie mięsa pieczonego i mięsa duszonego w całości.

Do potraw bardzo rozpowszechnionych należą zapiekanki, jak np. składająca się z mięsa wieprzowego i ryżu (ułożonych warstwami) zapiekanka à la Baczko lub też zapiekanka składająca się z mięsa wieprzowego, ryżu i kapusty.

Dodatkami do potraw mięsnych są najczęściej świeżo ugotowane ziemniaki z wody, rzadziej fritki. Dużym powodzeniem cieszą się wszelkiego rodzaju kluski i ryż, a z jarzyn: groszek zielony, szparagi, sałata, sałatki, kapusta czerwona oraz pieczarki. Takie dodatki, jak marchew duszona czy zasmażana bądź też buraki nie są spotykane zupełnie w kuchni węgierskiej. Natomiast papryka we wszelkich postaciach dodawana jest do potraw, surówek i sałat.

Ryby są popularne i należą do potraw bardzo cenionych na Węgrzech. Podaje się je najczęściej smażone z dodatkiem sosów. Często nawet do ryby podawanej na gorąco dodaje się sosy zimne, np. sos tatarski.

Zimne, szlachetne sosy, stosowane w Polsce jedynie do zimnych potraw, jadają Węgrzy najchętniej z gorącymi daniami rybnymi. Spotyka się również ryby podawane w postaci zapiekanek, jak np. „Karp po budapeszteńsku“. Są to przekładane plasterkami ziemniaków filety karpia, które następnie zapieczono. Sposób wykonania i smak tej potrawy nie przypomina sposobu wykonania i smaku popularnego u nas karpia czy lina po nelsońsku.

Oprócz spopularyzowanych u nas, a stosowanych również na Węgrzech jaj gotowanych na miękko, na twardo, jaj sadzonych czy jajecznicy lub omletów, w kuchni węgierskiej chętnie przyrządza się takie potrawy, jak jaja w koszulkach, podawane w postaci krokietów z cieleciną, jaja smażone z serdelkami czy też omlet po chłopsku. Jaja podawane są nadto w postaci przekąsek, nadziewane ostrymi farszami, garniowane sałatkami.

Wśród deserów przyrządzanych na Węgrzech najbardziej typowym i rozpowszechnionym jest strudel z różnorodnymi nadzieniami. Strudel jest potrawą tradycyjną, znaną na Węgrzech od setek lat; stanowi on dumę gospodyń, które podają go nie tylko w postaci deseru, ale również jako danie jarskie.

Popularnym deserem, podawanym nie tylko latem, ale i w pozostałych porach roku, są lody z dodatkiem owoców i bitej śmietanki. Dużym powodzeniem cieszy się bita śmietanka w połączeniu z biszkoptami lub herbatnikami oraz konserwowane kompoty, przygotowywane przez przemysł w szerokim asortymencie.

Najbardziej rozpowszechnionymi ciastkami są herbatniki i bezy oraz raczej ubogie ciasto drożdżowe w postaci rogaliaków, jak również biszkopty przekładane kremami.

Wykwintny w smaku „tort węgierski“ jest wyrabiany tylko w cukierniach, gdyż wyrób jego jest zbyt skomplikowany, aby można go było przyrządzać w domu; pomimo to przepis na ten tort znajdzie czytelnik w niniejszej broszurze.

Węgrzy podczas każdego posiłku piją duże ilości napojów, co jest konsekwencją nader ostro przyprawianych potraw. Do najbardziej popularnych napojów należą: wino, które obowiązkowo podaje się do każdego niemal posiłku, wody mineralne, woda sodowa oraz szprycery z dodatkiem wina lub soków owocowych. Wódka czysta nie jest używana, natomiast Węgrzy piją chętnie cocktaile (czyt. koktejl), flipy i inne. Herbata, w przeciwieństwie do Polski, nie jest napojem popularnym, podczas gdy kawa jest bardzo rozpowszechniona i używana jako napój codzienny. Różni się ona jednak od naszej mocą i wielkością podawanych porcji: podawana jest w malutkich filiżankach w postaci bardzo mocnego i aromatycznego naparu. Podobnie jak u nas, Węgrzy parzą kawę różnorodnymi sposobami posługując się

różnorodnymi garnkami i bardziej czy mniej nowoczesnymi maszynkami elektrycznymi. Węgrzy, znani smakosze kawy, zwracają baczność uwagę na jej jakość. W związku z tym importuje się najlepsze gatunki kawy, mieszając często przed zmieleniem kilka gatunków w celu osiągnięcia lepszego aromatu.

Dużym powodzeniem cieszy się na Węgrzech kawa po wiedeńsku, przyrządzana z normalnego naparu czarnej kawy z dodatkiem ubitej słodkiej śmietanki. W okresie upałów letnich czarna kawa podawana jest z lodem w małych szklaneczkach.

Można śmiało stwierdzić, iż napojami „królującymi“ na Węgrzech są przede wszystkim wina, a następnie kawa.

ZASTOSOWANIE POTRAW WĘGIERSKICH W POLSKIEJ KUCHNI

Przyrządzenie potraw węgierskich według podanych w niniejszej broszurze przepisów nie powinno nastęrczać specjalnych trudności. Przepisy te są oryginalnymi przepisami stosowanymi na Węgrzech. Omawiane potrawy składają się z surowców bądź produkowanych w kraju, bądź też importowanych i łatwo osiągalnych na naszym rynku.

Rozpowszechnienie potraw węgierskich może nie tylko wprowadzić duże urozmaicenie do naszego codziennego jadłospisu, lecz również wzbogacić asortyment zakąsek, potraw i napojów przygotowywanych z okazji świąt i innych uroczystości rodzinnych.

Potrawy kuchni węgierskiej wymagają starannego wykonania. Wprowadzając do jadłospisu potrawy węgierskie należy czynić to stopniowo, przeplatając je znanymi potrawami kuchni polskiej, gdyż trzeba powoli przygotowywać domowników do spożywania dań o smaku pikantnym, do których nie są zapewne przyzwyczajeni.

Nie bez znaczenia jest fakt, iż potrawy węgierskie są bardziej sycące od naszych, np. zupy są gęste, zawiesiste i zawierają w swym składzie rozmaite surowce czy też zapiekanki.

W skład używanej do zup „włoszczyzny“ wchodzi przede wszystkim marchew, pietruszka i cebula. Natomiast po-

pularnych u nas porów nie spotyka się. Niemal każda zupa przyprawiona jest „lecsó“ (czyt. leczo) oraz czosnkiem. Należy podkreślić, że „lecsó“ jest koniecznym dodatkiem do przyrządzania niemal wszystkich potraw węgierskich. „Lecsó“ konserwuje się w Weckach jesienią w takich ilościach, aby wystarczyło do nowych zbiorów papryki i pomidorów.

Nie tylko „lecsó“, ale i inne jarzyny oraz owoce przygotowane w postaci przetworów znajdują szerokie zastosowanie do przyrządzania posiłków węgierskich. Kalafiory lub szparagi z puszek, jak również wszelkiego rodzaju kompoty urozmaicają jadłospisy zimowe. Przetwory te spotykane na rynku węgierskim nie różnią się specjalnie od naszych.

Na pewno nie sprawi trudności naszym gospodyniom przygotowanie takiej zupy, jak np. zupa-gulasz, zwana po węgiersku Gulyasleves (czyt. Guljaszlewes), w skład której wchodzi mięso wołowe, smalec, cebula, sól, ziemniaki, czosnek, „lecsó“, kminek, czerwona papryka sproszkowana oraz kluski przygotowane w domu. Z wymienionych surowców: wołowina, smalec, cebula, ziemniaki, czosnek i kminek są surowcami krajowymi, znajdującymi się zawsze na naszym rynku; również czerwoną paprykę sproszkowaną można zawsze kupić, natomiast „lecsó“ należy przygotować we własnym zakresie w Weckach jesienią. Wśród surowców potrzebnych do przyrządzania zupy po węgiersku z łazankami, która nosi regionalną nazwę Lebbensleves (czyt. Lebbenszlewes), znajduje się wędzona słonina, którą można nabyć w naszych sklepach.

Decydując się na przyrządzenie którejś z gęstych zup węgierskich, zawierających jako jeden ze składników mięso lub rybę, należy pamiętać, aby danie drugie było raczej bezmięsne, a w każdym razie zdecydowanie lekkie: może ono składać się np. z kalafiora, marchewki z groszkiem i grzankami czy też szpinaku z jajem bądź omletu z groszkiem. Pożądany byłby wówczas deser w postaci kompotu czy też napoju z surowych owoców.

Jeżeli natomiast chcemy podać domownikom którąś z węgierskich potraw mięsnych, np. „Antrykot à la Baczko“ czy też „Gulasz Segedyński“ lub inny, pamiętajmy, że oprócz dodatku w postaci ziemniaków z wody potrawę tę

datkiem gruszek czy innych owoców z kompotu, dekorując je bitą śmietanką ewentualnie uzupełnioną migdałami.

Pewną inowacją byłyby wyeliminowanie wódki przez zastąpienie jej szeroko stosowanymi na Węgrzech cocktailami (czyt. koktejl), cobblerami (czyt. koble), flipami, szprycerami oraz winami.

JADŁOSPISY

Zupy węgierskie, jak to już było powiedziane, są bardzo esencjonalne, gdyż zawierają dużą ilość surowca podstawowego, np. mięsa zwierząt rzeźnych, ryb lub drobiu. Można je więc stosować w domu jako wyłączne dania obiadowe, uzupełniając pieczywem z masłem. Pożądane jest wówczas podanie przed zupą surówki w charakterze zakąski. Rodzaj surówki zależy od pory roku.

I. OBIADY JEDNODANIOWE

1. Zielona sałata ze śmietaną.
Zupa z kury „Ujházi“ (czyt. Ujhazi), pieczywo z masłem.
2. Surówka z jarzyn mieszanych z czerwoną papryką.
Zupa węgierska „Palócleves“ (czyt. Paloczlewes), pieczywo z masłem.
3. Cykoria z oliwą i musztardą.
Zupa rybna „Ponty Halászlé“ (czyt. Ponti Halaszlo), pieczywo z masłem.
4. Surówka z pomidorów i ogórków.
Zupa z ryb mieszanych, pieczywo z masłem.

II. OBIADY DWUDANIOWE

A. Sezon jesienny

1. Zupa jarzynowa z kluskami.
Antrykot wołowy à la Debreczyński, surówka z pomidorów z cebulą.
2. Barszcz czerwony z pasztecikiem.
Gulasz Segedyński, zielona sałata z oliwą i cytryną.

3. Zupa pomidorowa z ryżem.
Wieprzowina à la Furman, ziemniaki z wody, sałatka z papryki i bakłażanów.
4. Zupa z zielonej fasoli szparagowej.
Schab w kapuście po góralsku, ziemniaki, sałatka z pomidorów i ogórków.

B. Sezon zimowy

1. Zupa po węgiersku z łazankami.
Befszyk, fritki, surówka z czerwonej kapusty.
2. Zupa-gulasz.
Kotlety ziemniaczane, sos pomidorowy, sałata zielona.
3. Zupa selerowa przecierana.
Pieczeń barania, makaron, buraczki, surówka z porów.
4. Zupa ziemniaczana.
Kapusta duszona z wieprzowiną.

C. Sezon wiosenny

1. Botwinka z ziemniakami.
Cielęcina z groszkiem, ryżem na sypko, mizeria.
2. Zupa szczawiowa z jajkiem.
Szczupak à la Młynarka, ziemniaki z wody, surówka z młodych jarzyn mieszanych.
3. Rosół z makaronem i zieloną pietruszką.
Gulasz wołowy, ziemniaki z wody, sałata zielona.
4. Zupa jarzynowa z młodych jarzyn.
Filety cielęce z sosem pieczarkowym, ryż, młoda marchewka z wody, surówka z rzodkiewek.

D. Sezon letni

1. Chłodnik.
Omlet po chłopsku, sałatka z pomidorów.
2. Zupa owocowa z grzankami.
Szczupak à la Dobra Gospodyni, ziemniaki smażone, surówka wiosenna z kalarepką.

3. Zupa z młodych jarzyn.

Jaja à la Hadik, sos pieczarkowy, ryż, marchewka z groszkiem.

4. Krupnik wiosenny.

Antrykot wołowy à la Casino (czyt. Kasino), ziemniaki z wody, surówka z pomidorów.

III. KOLACJE

1. Węgierskie salami, polędwica, sałatka majonezowa, sałatka z papryki, torcik węgierski, kawa.

2. Kanapki z szynką i ze śledziem, gulasz z pieczarek z kluskami, zielona sałata, tort mokka, kawa.

3. Jaja à la Casino (czyt. Kasino), bakłażany faszerowane kawa, pączki.

4. Sałatka francuska, mózdzek z jajem, kawa, herbatniki migdałowe.

5. Szynka, sałatka z selerów, jaja faszerowane file śledziowym, herbata, strudel z makiem.

6. Ryba w galarecie, sos tatarski, jaja w szynce, sałatka z pomidorów, kawa, bezy z kremem.

7. Papryka faszerowana jarzynami, polędwica wołowa na zimno, sos tatarski, wątróbka z drobiu, sałatka z pomidorów, herbata, bezy.

8. Krokiety z mózdzku, sałatka à la Karol, karp w galarecie po węgiersku, sos cumberland, kawa, tort czekoladowy.

9. Ryba faszerowana, majonez, sałatka z pomidorów i ogórków, szynka, kielich Jacka.

PRZYGOTOWYWANIE PRZETWORÓW Z PAPRYKI

W kuchni węgierskiej przetwory znajdują bardzo szerokie zastosowanie, a zwłaszcza przetwory jarzynowe, gdyż świeże jarzyny dostępne są tylko przez część roku.

Wykonanie niżej podanych przepisów nie powinno nastręczać trudności. Są one bowiem niezmiernie proste w przyrządzeniu. Przygotowane przetwory należy przechowywać w ciemnym, przewiewnym i suchym pomieszczeniu o równomiernej temperaturze.

„LECSÓ“ I *)

3,5 kg zielonej papryki oczyszczonej z nasion, 1,5 kg pomidorów świeżych, 20 dkg smalcu, 2 dkg czerwonej papryki sproszkowanej, 5 dkg soli, 5 dkg cebuli

Paprykę umyć, oczyścić z nasion, opłukać pod bieżącą wodą, przekrajać każdy strąk na cztery części. Cebulę obrać, umyć i pokrajać w drobną kostkę. Wrzucić do garnka zieloną paprykę, cebulę, sól, smalec; dusić powoli na wolnym ogniu, mieszając co pewien czas i uważając, aby się nie przypaliła. Gdy papryka zmięknie dodać umyte i pokrajane w ćwiartki pomidory, dusić 10 minut, przed zdjęciem z ognia dodać czerwoną paprykę sproszkowaną. Umyć, wyparzyć wrzątkiem i wysuszyć słoje. Gotowe „lecsó“ nakładać gorące do słoï, upychać dokładnie, aby wewnątrz nie pozostało powietrze. Słoje zamknąć szczelnie przyciskając pokrywkę sprężynką. Po upływie 24 godzin pasteryzować w temperaturze 90° C przez 20—30 minut. Słoje pozostawić w kotle aż do ostygnięcia.

„LECSÓ“ II

2,5 kg papryki zielonej, 2 kg świeżych pomidorów, 20 dkg smalcu, 20 dkg wędzonej słoniny, 50 dkg cebuli, 5 dkg soli, 5 g czerwonej papryki sproszkowanej

Zieloną paprykę i pomidory umyć pod bieżącą wodą. Paprykę oczyścić z nasion i raz jeszcze opłukać. Pokrajać wzdłuż na 5—6 części. Pomidory sparzyć wrzątkiem, obrać ze skórek. Cebulę obrać, umyć, pokrajać w drobną kostkę. Wrzucić na rozgrzaną patelnię pokrajaną drobno słoninę, dodać smalec i rozdrobnioną cebulę, zrumienić na złoty kolor. Pokrajaną paprykę, cebulę wraz z tłuszczem, w którym się zrumieniła, pomidory pokrajane w ćwiartki oraz czerwoną paprykę sproszkowaną dusić w rondlu na wolnym ogniu do miękkości, a następnie posolić. W dalszym ciągu postępować tak, jak przy „lecsó“ I.

U w a g a: Gdyby zielona papryka była bardzo ostra, wówczas przed duszeniem należy ją sparzyć wrzątkiem.

*) Lecsó — czyt. leczo.

PAPRYKA KISZONA

5 kg papryki zielonej lub czerwonej, 30 dkg soli, oliwa, listki bobkowe, ocet winny do smaku

Strąki papryki umyć, obsuszyć wycierając ściereczką. Usunąć gniazda nasienne. Oczyszczone strąki ułożyć w garnku kamiennym i zalać na kilka godzin winnym octem, rozcieńczonym przegotowaną wodą w stosunku 1:1. Po upływie 3—4 godzin odsączyć dokładnie wysypując strąki na sito. Umyć garnki kamienne, wyparzyć, osuszyć pozostawiając je odwrócone do góry dnami. Strąki ułożyć ściśle w garnkach przesypując solą i listkami bobkowymi. Po napełnieniu garnka ugnieść strąki, tak aby usunąć powietrze. Polać oliwą, aby na wierzchu powstała 1 cm warstwa. Po upływie tygodnia rozpoczyna się proces fermentacji, który trwa około 7 dni. Gdy fermentacja dobiegnie końca, ugnieść ponownie strąki, polać oliwą, zawiązać garnki. Przechowywać w chłodnym, przewiewnym miejscu. Trwałość kiszonki wynosi 2—3 miesięcy.

PAPRYKA MARYNOWANA I

5 kg czerwonych owoców papryki (najlepiej odmiany kapija), 2 główki czosnku, $\frac{1}{2}$ l octu, $\frac{1}{4}$ l oliwy, 30 dkg soli, 1 l wody, kilkanaście ziaren pieprzu ziarnistego (czarnego), listki bobkowe i wiśniowe

Paprykę dokładnie umyć, obsuszyć czystą ściereczką, każdą strąkę nakłuć w kilku miejscach. Przygotować zalewę: do dużego, szerokiego rondla wlać wodę, ocet, oliwę; dodać listki bobkowe, pieprz, sól; zagotować. Do wrzącej zalewy wrzucać partiami oczyszczone strąki papryki, tak aby każda partia tworzyła pojedynczą warstwę na powierzchni zalewy. Każdą partię gotować 5 minut. Obgotowaną paprykę wyjmować łyżką cedzakową i studzić. Po ostygnięciu całej papryki układać ją w słojach Wecka*) warstwami przekładając czosnkiem i, o ile je posiadamy, listkami wiśniowymi.

*) Słoje należy dokładnie umyć, wyparzyć wrzątkiem i pozostawić odwrócone do góry dnem, aby obeschły.

Strąki układać w słojach bardzo szczelnie. Po napełnieniu słoja przycisnąć strąki spodeczkiem obciążonym ciężarkiem, aby strąki nie wypłynęły ponad zalewę. Do napełnionych słoików wlać zalewę, aby pokryła całkowicie ułożone strąki. Słoje zamknąć szczelnie i odstawić na kilka dni. Mniej więcej po 6 dniach otworzyć słoje, odlać zalewę do rondla, przebrać strąki. Owoce miękkie, które straciły swą jędrność, należy usunąć. Jędrne strąki ułożyć ponownie w słojach, przycisnąć jak poprzednio spodeczkiem z ciężarkiem i zalać przygotowaną powtórnie gorącą zalewą. Zamknąć szczelnie słoiki. Przechowywać w chłodnym, suchym, przewiewnym miejscu. Używać w zimie jako dodatek do mięsa. Z marynowanej papryki można przyrządzić różnorodne sałatki.

PAPRYKA MARYNOWANA II

3 kg czerwonej papryki, 1 kalafior średniej wielkości, 1 seler średniej wielkości, 25 dkg pietruszki, kilka ząbków czosnku, 1/2 l octu, 1/2 l wody, 50 dkg cukru, kilka listków bobkowych, sól do smaku

Paprykę umyć, obsuszyć ściereczką. Każdy strąk przekrajać wzdłuż na kilka części, oczyścić z nasion. Kalafior dokładnie umyć, obsączyć, pokrajać w plastry. Seler i pietruszkę umyć, oczyścić i pokrajać w plastry. Słoje umyć dokładnie, wyparzyć wrzącą wodą i ustawić odwrócone do góry dnami, aby wyschły. W czystych, wysuszonych słoikach układać pokrajane strąki warstwami posypując je solą, przekładając plasterkami kalafiorów i pietruszki oraz przysypując drobno posiekanym czosnkiem. Gdy słoje napełnione przycisnąć jarzyny lekko obciążonym spodeczkiem. Słoje odstawić na około 12 godzin. Po upływie tego czasu przygotować zalewę z wody, octu, cukru, listków bobkowych. Zagotować. Wrzącą zalewę wlać do słoików i pozostawić je przykryte do następnego dnia. Na drugi dzień zlać zalewę, ponownie przygotować i wlać do słoików. Powtarzać ten zabieg trzykrotnie, a następnie zamknąć lub zawiązać szczelnie słoje. Przechowywać w chłodnym, suchym, przewiewnym miejscu. Podawać do mięsa.

PAPRYKA NATURALNA

3 kg czerwonej papryki, 6 łyżek oliwy sojowej, 5 dkg soli

Dojrzałe strąki czerwonej papryki umyć dokładnie, usunąć ziarna i raz jeszcze opłukać. Wrzucać paprykę partiami na wrzącą, osoloną wodę. Gotować kilkakrotnie każdą partię, następnie odcedzić. Słoje umyć dokładnie, wypłukać wrzącą wodą, ustawić odwrócone dnem do góry, aby obeschły. Strąki papryki układać w słojach, zalać wywarem, w którym gotowała się papryka, a z wierzchu poleć oliwą. Słoje zamknąć i odstawić na 24 godziny. Po upływie tego czasu pasteryzować w temperaturze 80—90°C przez 20—30 minut. Słoje pozostawić w kotle aż do ostygnięcia.





*WYBRANE
PRZEPISY
POTRAW
WĘGIERSKICH*

Przepisy potraw (z wyjątkiem nielicznych przepisów na przetwory, ciasta i napoje alkoholowe) umożliwiają przyrządzenie z podanych w każdym przepisie składników 5 porcji.



ZAKĄSKI ZIMNE I GORĄCE

SALATKA „GUNDEL“*)

25 dkg świeżych pomidorów, 20 dkg zielonej papryki, 10 dkg świeżych ogórków, 12 dkg pieczarek, 25 dkg szparagów, 10 dkg fasolki szparagowej, 1 główka sałaty zielonej, 10 dkg kalafiora, 25 dkg oliwy, 10 dkg sosu „kabul“, 1 cytryna, 1 mały pęczek zielonej pietruszki, 5 jaj, sól, pieprz, cukier do smaku

Oczyszczone i dokładnie wymyte pieczarki wrzucić do wrzącej wody i ugotować. Ze szparagami, fasolką szparagową i kalafiorom postąpić w ten sam sposób. Pomidory, zieloną paprykę, zieloną sałatę wymyć dokładnie i po osuszeniu pokrajać w drobne paski. Ogórki wymyć, obrać, pokrajać. Ugotowane jarzyny i pieczarki odcedzić i pokrajać w foremą drobną kostkę. 3 jaja ugotować na twardo, ostudzić w zimnej wodzie i 2 z nich pokrajać w kostkę (1 jajo pozostawić do dekoracji). Pokrajane jarzyny i jaja wymieszać

*) czyt. Gundel.

razem, przyprawić do smaku, solą, cukrem i pieprzem. Dodać sos „kabul“ i sok z cytryny. Wymieszać dokładnie wszystkie składniki, uformować sałatkę w stożek. Z pozostałych 2 jaj i oliwy przyrządzić majonez, udekorować sałatkę majonezem i ugotowanym na twardo jajem, posypać posiekaną drobno zieloną pietruszką.

SAŁATKA Z BAKŁAŻANÓW

1 duży lub 2 małe bakłażany, 2 strąki papryki zielonej lub czerwonej, 20 dkg pomidorów, 20 dkg cebuli, 5 dkg oliwy sojowej lub nicejskiej, sól, pieprz, czerwona papryka sproszkowana, ocet lub sok z cytryny do smaku

Bakłażany umyć, upiec w piekarniku, ostudzić, obrać ze skórki, posiekać tasakiem lub nożem. Strąki papryki umyć, oczyścić z nasion, dobrze wypłukać i bardzo drobno posiekać. Pomidory umyć, sparzyć wrzątkiem, zdjąć skórkę i pokrajać w bardzo drobną kostkę. Połączyć wszystkie składniki, dodać posiekaną cebulę i wszystko razem siekać aż do powstania jednolitej masy. Przyprawić pieprzem, solą, czerwoną papryką sproszkowaną, kwasem, oliwą. Podawać jako przekąskę. Sałatkę tę można przygotowywać jako konserwę w słojach Wecka.

SAŁATKA À LA KAROL

40 dkg ziemniaków, 1 kiszony ogórek, 4 strąki zielonej papryki, 15 dkg fasolki białej (drobnej), 25 dkg pomidorów, 1 główka zielonej sałaty (dość duża), 2 jaja, 6 łyżek sosu tatarskiego, zielona pietruszka, sól, cukier do smaku

Ugotować ziemniaki, fasolkę oraz jaja (na twardo). Pomidory sparzyć, obrać ze skórki, usunąć z nich pestki. Ziemniaki, ogórki, jaja i pomidory pokrajać starannie w kostkę. Zieloną sałatę poszatkować w bardzo drobny makaronik. Wszystkie składniki wymieszać razem, przyprawić do smaku cukrem i solą, wymieszać z częścią sosu tatarskiego. Wyłożyć na półmisek, poleć pozostałym sosem tatarskim, posypać drobno posiekaną zieloną pietruszką i udekorować listkami zielonej sałaty.

SAŁATKA FRANCUSKA I

1½ szklanki zielonego groszku konserwowanego, 5 dkg fasolki szparagowej konserwowanej, 20 dkg jabłek, 10 dkg cebuli, 20 dkg ziemniaków ugotowanych, 20 dkg selera surowego, 1 łyżka musztardy, 5 łyżek sosu majonezowego lub tatarskiego, sól, cukier, ocet do smaku

Groszek i fasolka szparagowa konserwowana nastęrcza najmniej kłopotów (wystarczy odcedzić płyn), lecz latem i jesienią należy gotować świeżą. Jabłka umyć i pokrajać w paski; cebulę i selery obrać, wymyć i drobno posiekać. Ziemniaki ugotować w łupinach, ostudzić, obrać i pokrajać w paski. Wymieszać razem wszystkie składniki, przyprawić musztardą, solą, cukrem i kwasem. Ułożyć na półmisku i polać sosem majonezowym. Jaja à la Casino podaje się właśnie z tą sałatką.

SAŁATKA FRANCUSKA II

15 dkg marchwi, 15 dkg pietruszki, 25 dkg ziemniaków ugotowanych, 15 dkg zielonego groszku konserwowanego, 15 dkg ogórków kiszonych, 5 łyżek sosu tatarskiego, 1 łyżka oliwy, sól do smaku

Ugotowaną marchew, pietruszkę, ziemniaki pokrajać w drobne paski. Ogórki obrać i też pokrajać w paski. Dodać zielony groszek, połączyć razem wszystkie składniki, posolić do smaku. Wyłożyć sałatkę na salaterkę, oblać sosem tatarskim.

SAŁATKA ŚLEDZIOWA

60 dkg śledzi, 20 dkg ziemniaków, 10 dkg korniszonów, 15 dkg jabłek, 2 jaja, 5 dkg cebuli, ½ cytryny, 4 łyżki sosu tatarskiego, 1 łyżka musztardy, 1 szklanka auszpiku (galareta)

Wymoczone i starannie oczyszczone śledzie pokrajać w drobne paski. Wymieszać z podobnie pokrajanymi ziemniakami, drobno posiekanymi korniszonami, cebulą, jabłkami oraz jajami ugotowanymi na twardo i pokrajanymi

w kostkę. Przyprawić do smaku musztardą, sokiem wyciśniętym z cytryny. Ułożyć na salaterce, udekorować sałatą zieloną, polać stygnącym auszpikiem. Podawać jako zakąskę z sosem tatarskim.

SALATKA MIĘSNA

30 dkg upieczonego lub gotowanego mięsa, 25 dkg ziemniaków, 10 dkg jabłek, 15 dkg ogórków kiszonych, 1 łyżka musztardy, 2 jaja, 5 łyżek sosu tatarskiego, 1 cebula, 1/2 cytryny, 1/2 pęczka zielonej pietruszki, 2 strąki zielonej papryki, cukier, sól, pieprz do smaku

Ziemniaki umyć, ugotować w łupinach, ostudzić. Jaja umyć, ugotować na twardo. Wszystkie składniki (mięso, ziemniaki, ogórki kiszone) pokrajać w paski i połączyć razem. Zieloną paprykę umyć, usunąć gniazda nasienne, pokrajać w makaronik i dodać do innych składników sałatki. Zieloną pietruszkę umyć i drobno posiekać. Cebulę obrać, umyć, pokrajać w drobną kostkę i połączyć z sałatką. Jabłka umyć, zetrzeć na tarce, dodać do pozostałych składników. Przyprawić musztardą, solą, cukrem, pieprzem i sokiem z cytryny do smaku.

Ułożyć na półmisku, polać sosem tatarskim, udekorować jajami i posypać pietruszką.

PAPRYKA NADZIEWANA WARZYWAMI

1 kg zielonej papryki, 30 dkg marchwi, 20 dkg selerów, 20 dkg porów, 20 dkg pietruszki, 50 dkg cebuli, 60 dkg świeżych pomidorów lub 10 dkg pasty pomidorowej, 10 dkg oliwy, liść bobkowy, czerwona papryka sproszkowana, sól, pieprz, cukier do smaku

Paprykę umyć, usunąć nasiona i dokładnie wypłukać pod bieżącą wodą. Wrzucić na chwilę do wrzącej wody, sparzyć, po ostudzeniu przekrajać każdy strąk wzdłuż. Jarzyny umyć, oczyścić, pokrajać w drobne paski, wymieszać, posolić, posypać czerwoną papryką sproszkowaną i pieprzem. Połówki strąków nadziać jarzynami i ułożyć ściśle jedną obok drugiej w płaskim rondlu. Pomidory umyć, pokrajać w gru-

be plastry i ułożyć na wierzchu napelnionych strąków, posolić lekko, polać oliwą i dusić w nagrzanym piekarniku. Można je podawać jako zimną przekąskę, dekorując listkami sałaty i pomidorami, lub na gorąco.

PIECZARKI NADZIEWANE

50 dkg pieczarek, 15 dkg wątróbki z drobiu, 8 dkg masła, 5 dkg cebuli, 10 dkg śmietanki, 5 łyżek sosu tatarskiego, 1/2 szklanki auszpiku (galareta), 3 łyżki sałatki francuskiej, sól, pieprz mielony, majeranek do smaku, kilka kropli koniaku

Pieczarki umyć dokładnie pod wodą bieżącą. Oddzielić trzonki od kapeluszy. Kapelusze ugotować wrzucając do wrzącej, osolonej wody. Miękkie kapelusze wyjąć i pozostawić, aby ostygły. Wątróbkę wypłukać, pokrajać w cienkie plastry i dusić na maśle wraz z posiekaną cebulą i pokrajanyymi w plasterki trzonkami pieczarek. Podczas duszenia polewać lekko wodą lub rosółem uważając, aby się nie przypaliły. Duszoną wątróbkę i pieczarki ostudzić, przekręcić przez maszynkę do mięsa. Przyprawić do smaku solą, pieprzem i kilkoma kroplami koniaku. Wymieszać dodając śmietanę, aby powstała jednolita masa. Masą tą nadziewać kapelusze pieczarek, ułożyć na półmisku na sałatce francuskiej, polać sosem tatarskim i pokryć auszpikiem.

JAJA À LA CASINO

5 jaj, 3 dkg musztardy, 5 dkg masła, 5 dkg śmietany, 40 dkg sałatki francuskiej, 1 bułka, 5 łyżek sosu tatarskiego, 1 szklanka auszpiku (galareta), 1/2 pęczka zielonego szczypiorku, 1 pęczek zielonej pietruszki, pieprz, sól do smaku

Umyte jaja ugotować na twardo, ostudzić, wkładając do zimnej wody, obrać ze skorupki, opłukać, przekrajać wzdłuż na pół. Wyjąć żółtka, przetrzeć przez sito. Bułkę namoczyć w wodzie, wycisnąć i dokładnie utrzeć z przetartymi żółtkami, masłem i musztardą. Przyprawić solą, pieprzem, dodać śmietanę, drobno pokrajany szczypiorek. Gotową masę szprycować na białka. Naszprycowane masą połówki jaj (białek) ułożyć na sałatce francuskiej. Polać sosem tatarskim, pokryć auszpikiem, udekorować zieloną pietruszką.

SOS TATARSKI

2 jaja ugotowane na twardo, 2 surowe żółtka, 20 dkg oliwy, 1 łyżka posiekanego szczypiorku, 2 korniszony średniej wielkości, 2 grzybki marynowane średniej wielkości, 2 łyżki musztardy, 2 łyżki gęstej śmietany, czerwona papryka sproszkowana, sól, cukier, ocet lub sok z cytryny do smaku

Ugotowane żółtka oddzielić od białek, przetrzeć przez gęste sito, rozetrzeć łyżką drewnianą na jednolitą masę, dodając po jednym surowym żółtku i dolewając stopniowo oliwę. Dodać musztardę. Po dodaniu całej ilości oliwy dodać śmietaną, drobno posiekane białko, grzybki, korniszony i szczypiorek. Przyprawić do smaku solą, cukrem, papryką czerwoną sproszkowaną, octem lub sokiem z cytryny.

SOS MAJONEZOWY

$\frac{1}{4}$ l oliwy, 1 żółtko, sól, cukier, sok z cytryny
lub ocet do smaku

Umyć jajo i dokładnie oddzielić żółtko od białka. Wlać żółtko do naczynia kamiennego lub porcelanowego ubijając trzepaczką różgową dodając powoli oliwę. Przyprawić do smaku solą, cukrem i sokiem z cytryny. Zbyt gęsty sos można rozrzedzić rosołem.

KARP W GALARECIE PO WĘGIERSKU

1,5 kg świeżego karpia, 3 strąki zielonej papryki, 20 dkg pomidorów, 15 dkg cebuli, sól i czerwona papryka sproszkowana do smaku

Karpia umyć, oskrobać, wypatroszyć, ponownie umyć. Nastawić wywar z głowy, ości, ogona, ikry lub mlecza, cebuli pokrajanej w plastry, papryki zielonej, czerwonej sproszkowanej, pomidorów. Zalać niewielką ilością wody, posolić. Gotować na wolnym ogniu około 1 godziny. Rybę pokrajać w dzwonka, włożyć do wrzącego wywaru i gotować powoli. Gotową rybę wyjąć z wywaru, a wywar przedcedzić i sklarować białkiem. Ostudzoną rybę ułożyć na pół-

misku. Można ją udekorować jajami ugotowanymi na twardo, pokrajanymi w plastry oraz kawałkami pomidorów, zieloną sałatą lub zieloną papryką. Rybę wraz z dekoracją zalać zastygającą galareta.

GULASZ Z PIECZAREK

1 kg pieczarek, 10 dkg smalcu, 10 dkg cebuli, 20 dkg „lecsó“ (czyt. leczo, konserwa z papryki zielonej i pomidorów), sól, czerwona papryka sproszkowana do smaku

Pieczarki oczyścić, umyć dokładnie pod bieżącą wodą, pokrajać w ćwiartki. Cebulę obrać, umyć, pokrajać w bardzo drobną kostkę. Pokrajane pieczarki i cebulę dusić w rondlu na smalcu dolewając małe ilości wody. Mieszać od czasu do czasu, uważając, aby się nie przypaliły. Do gotowych pieczarek dodać konserwę z zielonej papryki i pomidorów, podusić, przyprawić do smaku solą i czerwoną papryką sproszkowaną. Gulasz podawać jako zakąskę z kluskami francuskimi.

BAKŁAŻANY FASZEROWANE

1 kg bakłażanów (5 sztuk), 5 dkg cebuli, 10 dkg pieczarek, 20 dkg ryżu, 1 jajo, 1 łyżka tartej bułki, 5 dkg smalcu, 5 dkg masła, 5 dkg parmezanu, 1 łyżka posiekanej zielonej pietruszki, sól, pieprz do smaku

Bakłażany umyć, obrać ze skórki, przekrajać wzdłuż, wydrążyć. Ryż ugotować na sypko. Pieczarki umyć, oczyścić, pokrajać. Cebulę obrać, umyć, drobno posiekać i dusić z pieczarkami na części smalcu polewając wodą w miarę potrzeby. Tartą bułkę wymieszać z jajkiem. Połączyć razem wszystkie składniki: ryż ugotowany na sypko, uduszone pieczarki, tartą bułkę, część posiekanej zielonej pietruszki. Przyprawić do smaku solą i pieprzem. Gotowe nadzienie wkładać do wydrążonych bakłażanów. Nadziane bakłażany ułożyć w płaskim rondlu jeden obok drugiego, dusić dodając smalec i masło. Duszone, miękkie bakłażany posypać utartym parmezanem i resztą zielonej pietruszki. Podawać jako zakąskę.

PROSIĘ NA KWAŚNO

1 kg prosięcia (netto), 5 dkg smalcu, 3 dkg mąki pszennej, 5 dkg cebuli, 10 dkg śmietany, listek bobkowy, 1/2 cytryny, sól, cukier, pieprz, musztarda do smaku

Mięso prosięcia (lub wieprzowinę) oczyścić, umyć, pokrajać na niezbyt drobne kawałki. Pokrajane mięso zalać litrem zimnej wody i zagotować. Po zagotowaniu zebrać szumowiny, dodać listek bobkowy, posolić i gotować do miękkości. Ze smalcu i mąki przyrządzić jasnożółtą zasmażkę, dodać do niej drobno posiekaną cebulę i parę kropli soku z cytryny. Zasmażkę rozcieńczyć zimną wodą, wlać do gotującego się mięsa, zagotować, dodać śmietanę. Przyprawić do smaku cukrem, pieprzem, solą, musztardą i sokiem z cytryny. Gotować jeszcze chwilę. Podawać jako gorącą zakąskę z ryżem ugotowanym na sypko lub kluskami z tartej bułki.

KROKIETY Z MÓZDŻKU

60 dkg mózdzku cielęcego, 5 dkg cebuli, 15 dkg smalcu, 10 dkg mąki, 1 szklanka mleka, 4 jaja, 15 dkg bułki tartej, 1/2 pęczka zielonej pietruszki, 5 dkg masła, 1 cytryna, 5 łyżek sosu tatarskiego, sól, pieprz do smaku

Mózdzek umyć, usunąć krwawe błony, sparzyć wrzucając do wrzącej wody. Z masła, mleka i mąki sporządzić sos beszamelowy: masło stopić, wymieszać z mąką, rozcieńczyć mlekiem, zagotować. Cebulę obrać, umyć, drobno posiekać i dusić na smalcu. Włożyć do miski mózdzek, sos beszamelowy, 1 jajko, duszoną cebulę, połowę posiekanej pietruszki zielonej. Wymieszać bardzo starannie łyżką, lekko poddusić na wolnym ogniu, przyprawić do smaku solą i pieprzem. Gdy masa ostygnie formować z niej krokiety. Krokiety panierowane w jajach i bułce tartej smażyć aż osiągną złoty kolor. Posypać zieloną, posiekaną pietruszką i udekorować plasterkami cytryny. Podawać z sosem tatarskim i ryżem ugotowanym na sypko lub z bułką. Krokiety z mózdzku podaje się jako zakąskę; mogą one również stanowić drugie danie.

MÓZDZEK Z JAJEM

60 dkg mózdzku cielecego, 10 dkg smalcu, 5 dkg cebuli, 10 jaj, 1 pęczek zielonej pietruszki, sól, pieprz, majeranek do smaku

Mózdżek wymoczyć w zimnej wodzie przez 15 minut, a następnie usunąć delikatnie błonę. Włożyć do wrzącej wody, gotować około 5 minut aż zbieleje, oczyścić dokładnie i drobno pokrajać. Cebulę obrać, umyć, drobno posiekać i razem z pokrajanyim mózdzkiem wrzucić do rondla z rozgrzanyim smalcem. Lekko poddusić, dodać majeranek, sól, pieprz i jaja. Dokładnie wymieszać i dusić przez około 2 minuty. Wyłożyć na talerzyki. Przed podaniem posypać drobno posiekaną zieloną pietruszką.

WĄTRÓBKA Z DROBIU

50 dkg wątróbki z drobiu, 5 dkg smalcu, 1 cebula (średniej wielkości), $\frac{1}{2}$ l mleka, sól, pieprz do smaku

Umyte wątróbki moczyć w mleku co najmniej przez godzinę, a następnie odcedzić. Rozgrzać smalec na patelni, wrzucić wątróbki i zrumienić; zrumienione posypać solą i pieprzem. Cebulę obrać, umyć i posiekać. Włożyć wątróbki do rondla, przesypać posiekaną cebulą, zalać wodą. Gdy woda zupełnie wyparuje, a wątróbki zmiękną, należy je wyjąć i ostudzić. Pokrajać wątróbki w plasterki. Podawać na okrągłym półmisku z sałatką francuską. Układać w następujący sposób: w środku półmiska uformować jakby stożek z włoskiej sałatki, dookoła sałatki ułożyć pokrajane wątróbki wymieszane dokładnie z zastygniętym tłuszczem.





ZUPY

ZUPA-GULASZ „GULYASLEVES“ *)

30 dkg mięsa wołowego (najlepiej z giczy), 1 łyżka smalcu, 1 cebula średniej wielkości, 1 kg ziemniaków, $\frac{1}{4}$ szklanki „lecsó“ (czyt. leczo, konserwa z zielonej papryki i pomidorów), 2 ząbki czosnku, $\frac{1}{2}$ łyżeczki kminku, 10 dkg mąki, $\frac{1}{2}$ jaja, sól, czerwona papryka sproszkowana do smaku

Mięso umyć, pokrajać w równe kostki (mniej więcej o boku 1 cm). Cebulę obrać, umyć, pokrajać w drobną kostkę i dusić wraz z mięsem na tłuszczu. Gdy mięso zmięknie, dodać ziemniaki pokrajane w kostkę, kminek, czerwoną paprykę sproszkowaną, posolić, zalać wodą, gotować aż ziemniaki staną się miękkie. Dodać „lecsó“ oraz

*) Czyt. Guljaszlewes.

drobno posiekany czosnek. Z mąki i jaja zrobić ciasto, dobrze zagnieść, wykonać drobne kluseczki (w rodzaju naszych zacierek, lecz bardzo drobne). Kluseczki ugotować w zupie. Przyprawić do smaku zupę solą i czerwoną papryką sproszkowaną. Zupa musi być bardzo gęsta, zawieszista.

ZUPA SEGEDYŃSKA

1 kg świeżych ryb (różnych gatunków), 2 cebule, 4 strąki zielonej papryki, sól i czerwona papryka sproszkowana do smaku

Ryby umyć, oskrobać, wypatroszyć, ponownie umyć, odciąć głowę, ogon i płetwy, przekrajać wzdłuż kregosłupa, wykrajać filety, usunąć ości. Oczyszczone z ości mięso pokrajać w niewielkie kawałki (mniej więcej 3×3 cm) i posolić. Cebulę obrać, opłukać i pokrajać w plasterki. Ogon, głowę, płetwy wraz z pokrajaną cebulą zalać wodą, posolić, dodać czerwonej papryki i gotować około $\frac{1}{2}$ godziny na wolnym ogniu. Gdy cebula zmięknie, przecedzić wywar. Rybę pokrajaną ułożyć w rondlu, przekładając pokrajaną w makaronik zieloną papryką i zalać gorącym, przecedzonym wywarem. Gotować 10—15 minut. Przyprawić do smaku solą i czerwoną papryką sproszkowaną.

ZUPA Z ZIELONEJ FASOLKI SZPARAGOWEJ

50 dkg zielonej szparagowej fasolki, 25 dkg włoszczyzny, 2 łyżki masła, 1 cebula średniej wielkości, $\frac{1}{2}$ pęczka zielonej pietruszki, 1 łyżka mąki, $\frac{1}{2}$ szklanki śmietany, sól, cukier, pieprz do smaku (ocet i 1 ząbek czosnku w zależności od upodobań)

Fasolkę szparagową (młodą) umyć, oczyścić z włókien, pokrajać w słupki długości 1—1,5 cm. Cebulę obrać, umyć i drobno posiekać. Włoszczyznę umyć, oczyścić, opłukać i pokrajać w plasterki. Pokrajaną fasolkę i włoszczyznę ugotować do miękkości w wodzie z dodatkiem soli i szczypty cukru. Cebulę zrumienić na tłuszczu na złoty kolor. Z pozostałego tłuszczu i mąki sporządzić lekko zrumienioną zasmażkę. Dodać do zasmażki zrumienioną cebulę i drobno posiekaną zieloną pietruszkę. Zasmażkę dodać do zupy,

zagotować. Przyprawić zupę do smaku solą, pieprzem, octem. Zaprawić śmietaną. Jeżeli domownicy lubią zupy kwaśne, można zupę przyprawić do smaku octem lub — w zależności od upodobań — ząbkiem czosnku rozartym z solą.

ZUPA Z KAPUSTY

50 dkg kapusty kiszonej, 50 dkg wędzonych żeberek (lub 30 dkg poledwicy), 10 dkg kielbasy myśliwskiej, 5 dkg wędzonego boczku, 3 główki cebuli (średniej wielkości), 1/2 szklanki śmietany, 3 ząbki czosnku, 1/2 pęczka zielonego kopru lub pietruszki, sól, czerwona papryka sproszkowana do smaku

Cebulę obrać, umyć i pokrajać w drobną kostkę. Zielony koperek lub pietruszkę opłukać i drobno posiekać. Żeberka umyć, włożyć do rondla wraz z kapustą, drobno pokrajaną cebulą i koperkiem oraz rozartym z solą czosnkiem. Zalać wodą i gotować do miękkości. Ugotowane mięso wyjąć z zupy, ostudzić, pokrajać w drobne kawałki. Wędzony boczek oczyścić, pokrajać w kostkę, zrumienić na patelni. Do zrumienionego boczku dodać pokrajaną w plasterki kielbasę i czerwoną paprykę sproszkowaną, poddusić chwilę i dodać do gotującej się zupy. Gotować razem jeszcze 10 minut. Dodać do zupy wymieszaną z mąką śmietaną i pokrajane mięso z żeberek. Zupę zagotować. Przyprawić do smaku solą i czerwoną papryką sproszkowaną.

ZUPA-GULASZ Z DOMOWYM MAKARONEM

50 dkg wołowiny bez kości, 2 cebule średniej wielkości, 50 dkg ziemniaków, 5 dkg tłuszczu, 20 dkg świeżych pomidorów lub 5 dkg pasty pomidorowej, 20 dkg mąki, 1 jajo, sól, czerwona papryka sproszkowana do smaku

Mięso umyć, oczyścić, pokrajać w paski. Ziemniaki umyć, obrać, opłukać, pokrajać w drobną kostkę. Cebulę obrać, umyć, drobno posiekać. Tłuszcz rozgrzać na patelni, wrzucić cebulę, lekko zrumienić na jasnołoty kolor. Do zrumienionej cebuli dodać pokrajane w paski mięso, lekko poddusić, posolić, posypać czerwoną papryką sproszkowaną, dusić.

Podduszone mięso włożyć do rondla, zalać wodą i gotować pod przykryciem. Gdy mięso zaczyna mięknać, dodać pokrajane w kostkę ziemniaki i gotować do miękkości. Pod koniec gotowania wrzucić do zupy umyte, pokrajane w plasterki pomidory i zagotować. Przyprawić zupę do smaku solą i czerwoną papryką sproszkowaną. Podawać z makaronem wykonanym z 20 dkg mąki, 1 jaja i wody. Ciasto na makaron powinno być twarde, dobrze wyrobione. Należy je bardzo cienko rozwałkować i krajać na drobny makaron. Gotować wrzucając do wrzącej, posolonej wody. Ugotowany i przepłukany w letniej wodzie makaron dodawać do zupy bezpośrednio przed podaniem.

ZUPA Z PIECZYWA PO CHŁOPSKU

3 czerstwe bułki (50 g), 1 łyżka smalcu, 2 cebule, 2 jaja, 1 pietruszka średniej wielkości (korzeń), sól i czerwona papryka sproszkowana do smaku

Cebulę obrać, umyć, drobno pokrajać (w kostkę). Pietruszkę umyć, oczyścić i zetrzeć na grubej tarce jarzynowej. Czerstwe bułki pokrajać w plasterki, podsmażyć na smalcu na złoty kolor wraz z pokrajaną cebulą i pietruszką. Podsmażone składniki zalać w rondlu wodą, dodać czerwonej papryki sproszkowanej i gotować pod przykryciem. Bułki powinny się zupełnie rozgotować. Gdy to nastąpi, umyć jaja, wybić je kolejno na spodek sprawdzając ich świeżość. Jaja wlać do kubka, lekko ubić, wlewać do wrzącej zupy podobnie jak lane kluski. Zagotować zupę i zaraz podawać.

ZUPA Z RYB MIESZANYCH

1 kg karpia, 70 dkg płotki, 25 dkg leszcza, 25 dkg cebuli, 15 dkg „lecsó“ (konserwa z zielonej papryki i pomidorów), sól, czerwona papryka sproszkowana do smaku

Ryby umyć, oskrobać, wypatroszyć, ponownie umyć, oddzielić mięso od ości. Ości posolić, zalać wodą, dodać cebulę i gotować przez 3 godziny. Wywar przecedzić, cebulę przetrzeć przez sito. Mięso ryb ułożyć w rondlu przekładając „lecsó“, posypać czerwoną papryką sproszkowaną i solą,

zalać wywarem z przetartą cebulą. Gotować do miękkości. Przyprawić do smaku solą i czerwoną papryką sproszkowaną. Po ugotowaniu powinna wypaść 1 szklanka wywaru na porcję. Rybę podawać na głębokich talerzach zalaną wywarem.

ZUPA WĘGIERSKA Z ŁAZANKAMI

50 dkg ziemniaków, 10 dkg słoniny wędzonej, 5 dkg cebuli, 10 dkg „lecsó“ (czyt. leczo, konserwa z zielonej papryki i pomidorów), 20 dkg mąki, 1 jajo, sól, czerwona papryka sproszkowana do smaku

Z mąki i jaja zagnieść twarde ciasto, cienko rozwałkować, pokrajać w prostokątne łazanki. Słoninę wędzoną pokrajać drobno, stopić i na wytopionym tłuszczu lekko zrumienić łazanki. Do zrumienionych łazanek dodać „lecsó“, drobno pokrajaną cebulę, ziemniaki pokrajane w kostkę i czerwoną paprykę. Zalać wodą. Gotować wszystko do momentu, aż ziemniaki będą miękkie. Przyprawić do smaku solą i czerwoną papryką sproszkowaną.

ZUPA RYBNA I

1,80 kg karpia, 25 dkg cebuli, 10 dkg „lecsó“ (czyt. leczo, konserwa z zielonej papryki i pomidorów), sól, czerwona papryka sproszkowana do smaku

Sposób przyrządzania taki sam jak zupy z ryb mieszanych.

ZUPA RYBNA II

1 kg karpia lub karasia, 30 dkg marchwi, 20 dkg pietruszki, 5 dkg smalcu, 1 łyżka mąki, 1/2 szklanki śmietany, 2 bułeczki (50 g), 2 listki bobkowe, sól, cukier, czerwona papryka sproszkowana, pieprz, ocet do smaku

Ryby umyć, oskrobać, wypatroszyć, ponownie umyć, odciąć łby i wyjąć ości. Marchew i pietruszkę umyć, oczyścić, wypłukać. Z ości i łbów ryb oraz marchwi i pietruszki zalanych wodą ugotować wywar (gotować około 1 1/2 godziny). Wywar przecedzić, przetrzeć przez sito marchew

i pietruszkę. Mięso z ryb dokładnie oczyścić z ości, pokrajać w kawałki, wrzucić do przetartego, wrzącego wywaru. Po ugotowaniu mięsa dodać do zupy zasmażkę przyrządzoną ze smalcu i mąki zrumienionej na złoty kolor, przyprawić do smaku solą, cukrem, czerwoną papryką sproszkowaną, pieprzem i octem. Podawać z grzankami z bułki, pokrajanej w drobną kostkę.

ZUPA Z KURY „UJHÄZI“ *)

1 kura średniej wielkości, 20 dkg marchwi, 15 dkg pietruszki, 5 dkg selera, 5 dkg cebuli, 1 łyżka pasty pomidorowej, 5 dkg pieczarek, 1 ząbek czosnku, 10 dkg groszku zielonego (konserwowanego), 2 strąki zielonej papryki, 10 dkg mąki, 1/2 jaja, sól, pieprz do smaku

Kurę oczyścić, umyć. Marchew, pietruszkę, seler, cebulę, zieloną paprykę i pieczarki oczyścić, umyć i pokrajać w makaronik. Kurę wraz ze wszystkimi jarzynami zalać w rondlu 2 l wody, posolić i gotować do miękkości. Ugotowaną kurę wyjąć. Dodać do zupy groszek zielony, a następnie przyprawić ją do smaku solą, pieprzem i czosnkiem. Kurę pokrajać na porcje i włożyć do zupy. Podawać z makaronem wykonanym z mąki i jaja, bardzo drobno pokrajanym i ugotowanym oddzielnie.

ZUPA „PALÓCLEVES“ *)

80 dkg baraniny bez kości, 1 szklanka śmietany, 5 dkg smalcu, 20 dkg cebuli, 50 dkg fasolki szparagowej, 50 dkg ziemniaków, 1 ząbek czosnku, 1 łyżka mąki, 1 listek bobkowy, 1/2 łyżeczki kminku, sól, czerwona papryka sproszkowana do smaku

Baraninę umyć, pokrajać w kawałki. Cebulę obrać, umyć, pokrajać w drobną kostkę. Mięso wraz z cebulą i częścią smalcu dusić, skrapiając w miarę potrzeby lekko wodą. Do miękkiego mięsa dodać obraną, umytą i pokrajaną w drobne kawałki fasolkę, pokrajane w kostkę ziemniaki, listek bob-

*) Czyt. Ujhazi.

**) Czyt. Paloczlewesz.

kowy, drobno posiekany czosnek, kminek. Zalać około 1½ l wody i gotować aż ziemniaki i fasolka staną się miękkie. Dodać czerwoną paprykę, zasmażkę zrobioną ze smalcu i mąki, a następnie zagotować zupeł. Zaprawić śmietaną, przyprawić do smaku solą i czerwoną papryką sproszkowaną.

ZUPA Z DROBIU Z KNEDLAMI ZE SZPIKU

30 dkg mięsa z drobiu (kura lub kura i kaczka), 15 dkg marchwi, 5 dkg pietruszki, 10 dkg groszku zielonego świeżego lub 4 dkg groszku z konserwy, 3 dkg grzybów suszonych, ½ pęczka zielonej pietruszki, 1 łyżka smalcu, 1 łyżka mąki, sól, pieprz do smaku

Mięso umyć, osączyć i pokrajać w paski. Marchew i pietruszkę umyć, obrać, pokrajać w makaronik. Grzyby namoczyć na kilka godzin wcześniej i drobno posiekać. Zagotować w rondlu wodę i posolić. Do wrzącej wody wrzucić pokrajane mięso, jarzyny i grzyby. Gotować zupeł aż do momentu ugotowania się mięsa. Zieloną pietruszkę umyć i posiekać. Przygotować złotą zasmażkę ze smalcu i mąki, dodać do niej posiekaną zieloną pietruszkę, rozprowadzić wodą. Wlać zasmażkę do wrzącej zupy, gotować przez chwilę, przyprawić do smaku solą i pieprzem. W przyprawionej wrzącej zupie ugotować knedle ze szpiku.

KNEDLE ZE SZPIKU WOŁOWEGO

10 dkg szpiku wołowego, 1 jajo, 1 żółtko, 1 bułka (50 g), 5 dkg tartej bułki, 1 szklanka mleka, ½ pęczka zielonej pietruszki, sól, pieprz, majeranek do smaku

Czerstwą bułkę namoczyć w mleku, a gdy namięknie odcisnąć. Szpik przetrzeć przez sito. Przetarty szpik utrzeć w misce drewnianą łyżką dodając stopniowo jaja, namoczoną bułkę i tartą bułkę. Utrzeć dokładnie. Dodać umytą i posiekaną zieloną pietruszkę, majeranek, przyprawić solą i pieprzem do smaku. Formować małe, wielkości orzecha laskowego kulki i gotować w zupie z drobiu.

ZUPA Z MIĘSA Z KNEDLAMI Z WĄTRÓBKI

80 dkg wołowiny, 15 dkg marchwi, 5 dkg pietruszki, 5 dkg selerów, 5 dkg kalarepy, 5 dkg kapusty słodkiej, 1 cebula średniej wielkości, 1 ząbek czosnku, 1 łyżka pasty pomidorowej, 1 strąk zielonej papryki, kilka grzybków suszonych, pieprz, sól do smaku

Mięso umyć, usunąć błony, włożyć do garnka z wrzącą wodą. Gotować na bardzo wolnym ogniu. Marchew, pietruszkę, selery, kalarepę umyć, obrać i wraz z kawałkiem kapusty i umyętymi grzybami wrzucić do gotującego się mięsa, posolić. Paprykę zieloną umyć i też wrzucić do wywaru. Ugotowane mięso i jarzyny wyjąć z wywaru. Pokrajać mięso w paski, a jarzyny i grzyby w makaronik. Wrzucić z powrotem do wywaru, dodać pastę pomidorową i roztarty czosnek. Przyprawić solą i pieprzem do smaku. Zagotować i we wrzącej zupie ugotować knedle z wątróbki. Podawać natychmiast po ugotowaniu.

KNEDLE Z WĄTRÓBKI

25 dkg wątróbki cielecej lub wieprzowej, 1 cebula, 1 bułka (50 g), 1 jajo, 1 łyżka mąki, 1 łyżka tartej bułki, 1/2 łyżki smalcu, 1/2 pęczka zielonej pietruszki, szczypta majeranku, sól, pieprz do smaku

Wątróbkę umyć, usunąć błony, pokrajać usuwając żyły. Czerstwą bułkę namoczyć na chwilę w wodzie, a gdy zwilgotnieje dokładnie wycisnąć. Cebulę obrać, umyć, pokrajać w drobną kostkę i zrumienić na smalcu na złoty kolor. Zieloną pietruszkę umyć i drobno posiekać. Oczyszczoną wątróbkę z wyciśniętą bułką zemieć w maszynce. Do zmielonej masy dodać jajo, tartą bułkę, mąkę i zrumienioną cebulę. Wymieszać wszystko dokładnie ubijając drewnianą łyżką w misce. Gdy masa spulchnieje, dodać posiekaną zieloną pietruszkę, przyprawić do smaku solą, pieprzem i majerankiem. Formując łyżką małe, kładzione kluseczki wrzucać do wrzącej zupy. Podawać natychmiast po ugotowaniu. Knedle z wątróbki stanowią doskonały dodatek do zup czystych.

ZUPA Z JABŁEK

50 dkg jabłek, 4 dkg mąki pszennej, 8 dkg cukru, $\frac{1}{2}$ szklanki wina białego, $\frac{1}{2}$ litra mleka, 2 łyżki śmietanki, 2 goździki, $\frac{1}{2}$ cytryny, szczypta cynamonu i soli

Jabłka umyć, oczyścić z gniazd nasiennych, pokrajać w drobne kawałki. Jabłka i umytą cytrynę wrzucić do wrzącej wody (około $\frac{3}{4}$ litra) i ugotować do miękkości. Przetrzeć zupę przez sito, zagęścić mąką rozprowadzoną mlekiem, gotować przez chwilę, dodać cynamon, goździki, białe wino, przyprawić solą i cukrem do smaku. Dodać śmietankę, ostudzić. Zupę z jabłek podaje się na zimno.





JARZYNY

ZIELONY GROSZEK

1 puszka groszku konserwowanego lub 1 kg świeżego, łuskanego groszku, 5 dkg masła, 4 dkg mąki, $\frac{1}{2}$ pęczka zielonej pietruszki, sól, cukier do smaku

Groszek konserwowany zagotować, natomiast świeży ugotować, wrzucając do wrzącej, posolonej i osłodzonej wody. Ugotowany groszek zaprawić jasną zasmażką z masła i mąki, przyprawić do smaku solą i cukrem. Przed podaniem posypać drobno posiekaną zieloną pietruszką.

FASOLKA SZPARAGOWA

1 kg fasolki szparagowej, 15 dkg śmietany, 1 łyżka smalcu, $\frac{1}{2}$ łyżki mąki, 1 ząbek czosnku, 1 łyżka octu, 5 dkg cebuli, $\frac{1}{2}$ pęczka zielonej pietruszki, sól, czerwona papryka sproszkowana, cukier do smaku

Fasolkę umyć, usunąć włókna, pokrajać na kawałki o długości 2 cm. Pokrajaną fasolkę wrzucić do wrzącej wody, dodać soli i cukru, ugotować do miękkości w odkrytym naczyniu. Gotową fasolkę zaprawić jasną zasmażką

przyrządzoną ze stopionego smalcu z podduszoną cebulką i mąki. Przyprawić do smaku solą, roztartym czosnkiem, czerwoną papryką sproszkowaną, cukrem i octem. Zagotować i pozostawić przez chwilę na wolnym ogniu. Przed podaniem wymieszać ze śmietaną i drobno posiekaną zieloną pietruszką. Podawać jako dodatek do mięsa.

DYNIA Z KOPREM I ŚMIETANĄ

1,25 kg dyni, 5 dkg cebuli, 20 dkg śmietany, 3 dkg smalcu, 1/2 łyżki mąki, 1 pęczek kopru zielonego, 1 ząbek czosnku, sól, ocet, cukier do smaku

Dynię umyć, obrać, przekrajać, usunąć nasionka, pokrajać w paski, posolić. Cebulę obrać, umyć, pokrajać w piórka i zrumienić na tłuszczu. Do zrumienionej cebuli dodać posiekany koperek, podsmażyć. Włożyć do rondla pokrajaną dynię, dodać tłuszcz z cebulą i koprem oraz roztarty z cukrem czosnek. Dolać wody i gotować dynię do miękkości na silnym ogniu. Wymieszać śmietaną z mąką, wlać do gotującej się, miękkiej dyni, zagotować kilka razy, przyprawić octem i solą do smaku. Podawać jako dodatek do mięsa.

GRZYBY W ŚMIETANIE

1 kg grzybów, 1/2 łyżki mąki, 10 dkg smalcu lub masła, 20 dkg cebuli, 1/2 pęczka zielonej pietruszki, czerwona papryka sproszkowana, sól do smaku

Grzyby oczyścić, umyć dokładnie, pokrajać w plasterki, posypać solą i czerwoną papryką, pozostawić przez chwilę. Cebulę obrać, umyć, drobno pokrajać i zrumienić na tłuszczu. Do zrumienionej cebuli dodać grzyby i dusić do miękkości, w miarę potrzeby podlewać wodą. Mieszać od czasu do czasu uważając, aby się nie przypaliły. Duszone grzyby posypać lekko mąką, wlać śmietaną, zagotować, przyprawić do smaku solą i czerwoną papryką sproszkowaną. Przed podaniem posypać posiekaną zieloną pietruszką. Podawać z jajami sadzonymi lub grzankami smażonymi z bułki czy też z omletem.

KALAREPA

1 kg młodej kalarepy, 7 dkg mąki, 1 pęczek zielonej pietruszki,
15 dkg śmietany, sól, cukier, pieprz do smaku

Kalarepę oczyścić z liści, umyć, obrać i pokrajać w drobne paski. Wrzucić do wrzącej, osolonej wody i ugotować. Kalarepkę zaprawić mąką rozprowadzoną śmietaną i zagotować. Przyprawić do smaku solą, cukrem i pieprzem. Przed podaniem posypać drobno posiekaną zieloną pietruszką. Podawać jako dodatek do smażonego mięsa.

SŁODKA KAPUSTA

1 kg kapusty słodkiej, 5 dkg cebuli, 5 dkg smalcu, 3 dkg mąki,
 $\frac{1}{2}$ łyżeczki kminku, $\frac{1}{2}$ pęczka zielonej pietruszki, sól do smaku

Oczyszczoną i umytą kapustę poszatkować w cienkie pasma i ugotować wrzucając do wrzącej osolonej wody. Dodać kminek. Cebulę obrać, umyć i zrumienić na części tłuszczu na złoty kolor. Z pozostałego tłuszczu i mąki przyrządzić złotą zasmażkę. Cebulę i zasmażkę dodać do ugotowanej kapusty, przyprawić solą, zagotować. Po przyprawieniu wymieszać z drobno posiekaną zieloną pietruszką. Można również przyrządzić słodką kapustę w inny sposób. Po przyprawieniu dodać zamiast pietruszki 10 dkg śmietany. Podawać jako dodatek do potraw mięsnych.

KAPUSTA Z POMIDORAMI

1,25 kg kapusty słodkiej, 5 dkg smalcu, 5 dkg mąki, 1 kg świeżych pomidorów lub 15 dkg pasty pomidorowej, 5 dkg cebuli,
4 dkg cukru, sól do smaku

Kapustę oczyścić, umyć, poszatkować, ugotować wrzucając do wrzącej wody. Pomidory umyć, pokrajać, dodać do kapusty. Poddusić razem. Cebulę obrać, umyć, poszatkować, zrumienić na smalcu. Zrumienioną cebulę i mąkę rozprowadzoną wodą dodać do kapusty. Przyprawić solą i cukrem do smaku.

SALATKA MAJONEZOWA Z ZIEMNIAKÓW

1 kg ziemniaków, 5 łyżek sosu majonezowego, sól, ocet do smaku

Ziemniaki umyć dokładnie, najlepiej szczoteczką, i ugotować w łupinach zalewając wrzącą wodą. Ugotowane i ostudzone ziemniaki obrać ze skórek, pokrajać w talarki. Ułożyć na półmisku lekko skrapiając octem i posypując solą. Pokryć sosem majonezowym (patrz str. 28). Podawać do ryb, smażonego lub pieczonego mięsa.

SALATKA Z CZERWONEJ PAPRYKI

50 dkg strąków czerwonej papryki, 20 dkg pomidorów, 10 dkg cebuli, 3 łyżki oliwy, sól, ocet do smaku

Strąki papryki umyć, oczyścić z gniazd nasiennych, opiec na gorącej płycie. Z opieczonych strąków zdjąć skórkę. Obrane ze skórki owoce papryki pokrajać na dość szerokie pasy (1 cm szerokości). Cebulę obrać, umyć, pokrajać w piórka. Pomidory umyć i pokrajać w cząstki. Wymieszać wszystkie jarzyny, przyprawić do smaku solą, octem, oliwą. Po wyłożeniu na salaterkę udekorować całymi owocami papryki zielonej. Podawać jako dodatek do mięsa.

SALATKA Z ZIEŁONEJ, OBSMAŻONEJ PAPRYKI

50 dkg zielonej papryki, 1 szklanka oliwy, 15 dkg cebuli, 1 pęczek zielonej pietruszki, 2 listki estragonu, ocet, sól, cukier do smaku

Strąki papryki umyć, oczyścić z nasion. Zagotować oliwę. Do wrzącej oliwy wrzucać paprykę partiami. Po kilku sekundach wyjmować cedzakową łyżką, ostudzić, zdjąć skórkę. Cebulę obrać, umyć i pokrajać w piórka. Pietruszkę zieloną i estragon posiekać. Ostudzone strąki pokrajać w makaronik, posypać posiekaną pietruszką i estragonem, posolić, skropić octem, dodać pokrajaną cebulę i oliwę, przyprawić do smaku cukrem, wymieszać dokładnie. Podawać do mięsa.

SAŁATKA Z ZIELONEJ PAPRYKI

50 dkg zielonej papryki, 3 łyżki oliwy, sól, cukier, ocet do smaku

Zdrowe strąki zielonej papryki umyć, odsączyć z wody. Usunąć nasionka. Strąki papryki sparzyć w całości wrzucając na chwilę do wrzącej wody, dokładnie odcedzić, pokrajać w drobny makaron. Wyłożyć na salaterkę, posolić, skropić octem i przyprawić do smaku cukrem. Wymieszać z oliwą. Udekorować ćwiartkami pomidorów. Podawać do mięsa.

SAŁATKA À LA KAROL

50 dkg ziemniaków, 10 dkg kiszonych ogórków, 10 dkg zielonej papryki, 25 dkg świeżych pomidorów, 2 główki zielonej sałaty, 2 jaja, 5 łyżek sosu tatarskiego, sól do smaku

Ziemniaki umyć dokładnie, zalać wrzącą wodą i ugotować w łupinach. Ugotowane ziemniaki obrać i pokrajać w drobną kostkę. Ogórki kiszone, pomidory, zieloną paprykę umyć i pokrajać w paski. Zieloną sałatę umyć pod bieżącą wodą, odsączyć na sicie. Jedną główkę pokrajać w makaronik. Jaja ugotować na twardo. Wszystkie pokrajane jarzyny połączyć razem, posolić i dokładnie wymieszać. Ułożyć na salaterce wyłożonej listkami sałaty, oblać sosem tatarskim i udekorować jajami ugotowanymi na twardo. Podawać do mięsa smażonego i pieczonego; sałatka stanowi doskonały dodatek do wszelkich dań mięsnych i rybnych.

ENDYWIA (SAŁATA)

75 dkg endywii, 3 łyżki oliwy, sól, cukier (puder), ocet do smaku

Endywię oczyścić, umyć dokładnie pod bieżącą wodą, podzielić na listki i pozostawić na sicie, aby obsiąkła. Odsączoną endywię ułożyć na salaterce, posypać solą i cukrem. Oliwę wymieszać z octem, lekko posolić i polać nią sałatę. Podawać do mięsa.

SAŁATKA Z SELERÓW

1 kg selerów, 1 pęczek zielonej pietruszki, 2 łyżki oliwy, sól, cukier, pieprz, ocet do smaku

Selery umyć bardzo dokładnie, najlepiej szczoteczką pod bieżącą wodą, obrać cienko, wrzucić do wrzącej, osolonej wody i gotować. Na wpół miękkie selery wyjąć, ostudzić, pokrajać w drobny makaronik. Pietruszkę umyć i posiekać. Wymieszać selery z pietruszką i oliwą. Przyprawić do smaku solą, pieprzem, cukrem i octem. Podawać jako dodatek do mięsa.

SAŁATKA Z OGÓRKÓW

1 kg świeżych ogórków, 1 szalotka, 2 łyżki oliwy, sól, cukier, ocet, pieprz, czerwona papryka sproszkowana do smaku

Ogórki umyć, najlepiej pod bieżącą wodą, obrać, pokrajać w bardzo cienkie plasterki. Szalotkę obrać, umyć, pokrajać w piórka. Wymieszać ogórki z szalotką, przyprawić do smaku solą, cukrem, octem, pieprzem i czerwoną papryką sproszkowaną. Wymieszać z oliwą. Podawać do dań mięsnych i rybnych.

SAŁATKA Z POMIDORÓW

1 kg świeżych pomidorów, 1 szalotka, 1/2 pęczka zielonej pietruszki lub kopru, 3 łyżki oliwy, sól, ocet, pieprz, cukier do smaku

Pomidory umyć, odsączyć i pokrajać w drobne kawałki (wybierać raczej drobne pomidory). Szalotkę obrać, umyć i posiekać. Zieloną pietruszkę umyć i drobnutko posiekać. Wymieszać razem wszystkie składniki, połączyć z oliwą, przyprawić do smaku solą, octem, cukrem i pieprzem. Udekorować listkami zielonej sałaty. Podawać jako dodatek do ryby i mięsa. Jest to sałatka, którą łatwo wykonać i która stanowi doskonały dodatek do wszelkich posiłków zarówno zimnych, jak i gorących.

SALAŃKA Z KAPUSTY (SURÓWKA)

1 kg kapusty świeżej, 2 łyżki oliwy, 1/2 łyżeczki kminku sproszkowanego, sól, ocet do smaku

Kapustę oczyścić z nadpsutych liści, umyć i bardzo drobno poszatковать. Poszatkowaną kapustę posolić, wymieszać z kminkiem i oliwą. Przyprawić octem do smaku. Podawać do mięsa.

SALAŃKA Z PIECZAREK

50 dkg pieczarek, 1 łyżka octu, 1/2 cytryny, 5 dkg oliwy, 5 łyżek sosu vinegrette (czyt. winegret), sól, pieprz do smaku

Pieczarki przebrać, opłukać kilka razy w zimnej wodzie, odsączyć z wody na sicie. Poszatковать w plasterki skrapiając octem, aby nie ściemniały. Zagotować wodę, osolić. Do wrzącej wody wsypać pokrajane pieczarki, ugotować, dokładnie odsączyć z wody, wyłożyć na miskę, posypać solą i pieprzem, skropić sokiem z cytryny i wymieszać z oliwą. Ułożyć na salaterce, oblać sosem vinegrette i udekorować strąkami zielonej papryki lub zieloną sałatą. Podawać do mięsa smażonego.

SURÓWKA Z ZIEŁONEJ PAPRYKI

50 dkg zielonej papryki, 15 dkg cebuli, 2 ząbki czosnku, 1 łyżka musztardy, 1 jabłko (średniej wielkości), 3 łyżki oliwy, sól, cukier, czerwona papryka sproszkowana do smaku

Zdrowe strąki zielonej papryki umyć, odsączyć z wody, usunąć nasiona, pokrajać w bardzo drobny makaronik. Cebulę obrać, umyć i pokrajać w piórka. Jabłko umyć, przekrajać, usunąć gniazda nasienne i zetrzeć na grubej tarce. Czosnek rozetrzeć z solą. Wymieszać razem wszystkie składniki, przyprawić do smaku czerwoną papryką sproszkowaną, solą, cukrem, musztardą. Wymieszać z oliwą. Udekorować ćwiartkami pomidorów. Surówkę podawać jako dodatek do potraw mięsnych i rybnych.

SURÓWKA Z ZIEŁONEJ PAPRYKI I POMIDORÓW

30 dkg pomidorów, 20 dkg zielonej papryki, 15 dkg cebuli, 3 ząbki czosnku, 3 łyżki oliwy, 1/2 cytryny, sól, cukier, czerwona papryka sproszkowana do smaku

Pomidory umyć, pokrajać w cząstki. Paprykę umyć, usunąć gniazda nasienne, pokrajać w makaronik. Cebulę obrać, umyć, pokrajać w piórka. Czosnek rozetrzeć z solą. Układać na półmisku jak gdyby pasami: pokrajaną paprykę, pomidory i cebulę. Posypać je solą i czerwoną papryką sproszkowaną. Czosnek roztarty z solą wymieszać z oliwą i sokiem z cytryny, przyprawić solą do smaku i polać tym surówkę. Podawać do mięsa.

PAPRYKA W CIEŚCIE

50 dkg papryki zielonej (strąki wydłużone), 2 jaja, 2 łyżki mąki, 15 dkg tłuszczu, sól, czerwona papryka sproszkowana do smaku

Umyte strąki papryki upiec na płycie kuchennej, zdjęć skórki. Przekrajać wzdłuż na połowę, posolić, posypać czerwoną papryką sproszkowaną. Z jaj i mąki zrobić rzadkie ciasto, maczać w nim paprykę i smażyć na rozgrzanym tłuszczu. Podawać jako dodatek do mięsa lub zakąskę.

SZPARAGI I

1 kg szparagów, 5 dkg masła, 1 szklanka śmietany, 10 dkg tartej bułki, czerwona papryka sproszkowana, sól, cukier do smaku

Szparagi umyć, oczyścić, odciąć zdrewniałe części, związać w pęczki. Ugotować wrzucając pęczki szparagów do wrzącej, osolonej i ocukrzonyj wody. Płaski rondel szklany lub emaliowany wysmarować masłem, wlać na dno część śmietany zmieszanej z tartą bułką. Pęczki rozwiązać i ułożyć szparagi w rondlu na śmietanie, główkami w jednym kierunku. Posypać czerwoną papryką sproszkowaną, zalać śmietaną, posypać tartą bułką i polać resztą stopionego masła. Zapiec w piekarniku. Podawać można jako przekąskę albo jako dodatek do mięsa.

SZPARAGI II

2 kg szparagów, 10 dkg masła, 10 dkg utartego parmezanu, sól i pieprz do smaku

Szparagi umyć, zeszkrobać włóknistą tkankę czyszcząc nożykiem od łebka w dół. Po oczyszczeniu spłukać, odsączyć z wody. Powiązać szparagi w małe pęczki, wyrównać długość. Wkładać do wrzącej osolonej wody i gotować do miękkości. Ugotowane szparagi odcedzić, ułożyć na półmisku, oblać zrumienionym masłem, posypać utartym parmezanem i lekko posypać pieprzem.

SZPARAGI III

2 kg szparagów, 4 żółtka jaj ugotowanych na twardo, 10 dkg masła, 1 łyżeczka posiekanej zielonej pietruszki, sól, pieprz do smaku

Sposób wykonania jak wyżej z tą różnicą, że ułożone na półmisku szparagi należy posypać posiekanym żółtkiem wymieszanym z zieloną pietruszką, a nie parmezanem.

ZIEMNIAKI Z POMIDORAMI

1 kg ziemniaków, kilka zielonych listków selera, 90 dkg świeżych pomidorów lub 15 dkg pasty pomidorowej, 1 łyżka cukru, 1 łyżka smalcu, 1 cebula średniej wielkości, sól do smaku

Ziemniaki umyć, obrać cienko, szybko opłukać pod bieżącą wodą. Cebulę obrać, umyć i drobno pokrajać. Zielone listki selera opłukać, usunąć szypułki i starannie posiekać. Pokrajaną cebulę zrumienić na gorącym smalcu. Z pozostałego smalcu i mąki przyrządzić zasmażkę, rozprowadzić wodą, dodać pastę pomidorową lub świeże, pokrajane w plasterki pomidory, zagotować, dodać posiekane listki selerów, cukier, zrumienioną cebulę i przyprawić solą do smaku. Sosem tym poleać ułożone w rondlu ziemniaki. Dusić na bardzo wolnym ogniu. Podawać do mięsa smażonego lub pieczonego.

ZIEMNIAKI DUSZONE

1½ kg ziemniaków, 5 dkg cebuli, 1 łyżka smalcu, 1 łyżka mąki, 1 listek bobkowy, 1 łyżka octu, ½ szklanki śmietany, sól, cukier, pieprz do smaku

Ziemniaki umyć, obrać cienko, szybko opłukać pod bieżącą wodą. Cebulę obrać, umyć, pokrajać w piórka. Ziemniaki pokrajać w plastry, posypać solą i pieprzem, ułożyć w rondlu, posypać rozkruszonym listkiem bobkowym i cebulą. Przyrządzoną z mąki i tłuszczu złocistą zasmażkę rozprowadzić śmietaną i wodą do konsystencji rzadkiego sosu, zagotować, przyprawić do smaku solą, cukrem, pieprzem i octem. Przyprawionym sosem zalać ziemniaki, przykryć rondel i wstawić do średnio nagrzanego piekarnika. Gdy duszone ziemniaki staną się miękkie, odkryć rondel i pozostawić jeszcze na kilkanaście minut, aby się zrumieniły. Podawać do mięsa smażonego.

ZIEMNIAKI Z MAJERANKIEM

1,5 kg ziemniaków, 1 łyżka smalcu, 1 łyżka mąki, 1 łyżeczka majeranku, 1 cebula średniej wielkości, ½ szklanki śmietany, sól do smaku

Sposób wykonania taki sam jak ziemniaków duszonych.

ZIEMNIAKI Z PAPRYKĄ (PAPRYKARZ Z ZIEMNIAKÓW)

2 kg ziemniaków, 10 dkg smalcu, 30 dkg cebuli, ½ łyżeczki kminku, 2 ząbki czosnku, 10 dkg „lecsó“ (czyt. leczo, konserwa z zielonej papryki i pomidorów), czerwona papryka sproszkowana, sól do smaku

Ziemniaki umyć, obrać cienko, szybko opłukać pod strumieniem bieżącej wody. Umyte ziemniaki pokrajać w długie paski, posypać solą i czerwoną papryką sproszkowaną. Cebulę obrać, umyć i pokrajać w piórka. Czosnek drobno posiekać. Ziemniaki dokładnie wymieszać z roztopionym

smalcem, cebulą, czosnkiem, „lecsó“ i kminkiem. Dolać wody i dusić pod przykryciem na wolnym ogniu lub w piekarniku. Podawać do mięsa smażonego lub pieczonego, białej gotowanej kielbasy lub do serdelków.

Latem i wczesną jesienią konserwę z zielonej papryki możemy zastąpić świeżymi strąkami zielonej papryki i świeżymi pomidorami.





DANIA MIĘSNE I PÓLMIĘSNE

ANTRYKOT WOŁOWY À LA SEGEDYŃSKI

90 dkg antrykotu wołowego, 1 łyżka mąki, 6 dkg smalcu, 20 dkg cebuli, 1 jajo, 15 dkg marchwi z pietruszką, 10 dkg „lecsó“ (czyt. leczo, konserwa z zielonej papryki i pomidorów), 1 kg ziemniaków, 1 ząbek czosnku, 1/2 łyżki majeranku, szczypta kminku sproszkowanego, sól, czerwona papryka sproszkowana do smaku

Z umytego mięsa wykrajać porcje, posypać mąką, obsmażyć na rozgrzonym smalcu. Dodać do mięsa drobno posiekaną cebulę wraz z czosnkiem, majeranek i kminek, posypać czerwoną papryką sproszkowaną i solą. Poddusić chwilę. Umyć i obrać jarzyny, pokrajać w kostkę, wrzucić do mięsa, dusić wszystko razem dolewając wody. Gdy mięso stanie się miękkie dodać ziemniaki pokrajane w kostkę, dolać wody, gotować. Włożyć „lecsó“ i przyprawić do smaku solą i czerwoną papryką sproszkowaną. Podawać posypany jajkiem ugotowanym na twardo i pokrajanym w kostkę.

ANTRYKOT DUSZONY W „LECSÓ“

90 dkg antrykotu wołowego bez kości, 1 łyżka mąki, 10 dkg smalcu, 20 dkg cebuli, 1 łyżka pasty pomidorowej, 50 dkg „lecsó“ (czyt. leczo, konserwa z zielonej papryki i pomidorów), 5 dkg wędzonej słoniny, 4 ząbki czosnku, sól i czerwona papryka sproszkowana do smaku

Z umytego mięsa wykrajać porcje, zbić, posypać mąką i obsmażyć na gorącym smalcu. Dodać do mięsa drobno posiekaną cebulę i czosnek, posypać solą i czerwoną papryką sproszkowaną, dusić lekko dolewając wody. Gdy mięso zaczyna mięknąć dodać wędzoną słoninę pokrajaną w kostkę i poddusić. Dodać pastę pomidorową i „lecsó“, przyprawić do smaku. Podawać z kluskami z żytniej mąki.

GULASZ BARANI

1 kg baraniny z kością, 5 dkg smalcu, 2 ząbki czosnku, 20 dkg cebuli, 10 dkg „lecsó“ (czyt. leczo, konserwa z zielonej papryki i pomidorów), sól i czerwona papryka sproszkowana do smaku

Umyte mięso pokrajać w kostkę. Cebulę obrać, umyć, drobno posiekać, zrumienić na smalcu na złoty kolor, dodać czerwoną paprykę sproszkowaną, posiekany czosnek. Mięso włożyć do rondla, dolać nieco wody i dusić pod przykryciem do miękkości. Gdy mięso stanie się miękkie dodać „lecsó“ i przyprawić do smaku. Podawać z ziemniakami z wody.

PIECZEŃ BARANIA

80 dkg baraniny (z udźca), 5 dkg mąki, 10 dkg marchwi, 10 dkg pietruszki, 10 dkg cebuli, 10 dkg pasty pomidorowej, 5 dkg wędzonej słoniny, 1/2 szklanki białego wina, 5 dkg smalcu, 3 ząbki czosnku, 1 listek bobkowy, sól, pieprz do smaku

Mięso umyć, natrzeć dokładnie czosnkiem rozartym z solą. Jarzyny umyć, obrać, pokrajać w makaronik. Mięso i jarzyny z dodatkiem pieprzu i listka bobkowego dusić na smalcu. Podczas duszenia posolić i dodać wędzoną słoninę

pokrajaną w kostkę. Dusić na wolnym ogniu dolewając wody. Gdy mięso stanie się miękkie dodać przecier pomidorowy i białe wino, poddusić chwilę, zaprawić sos mąką i przyprawić do smaku. Wykrajać skośne porcje w poprzek włókien. Podawać z makaronem, ziemniakami z wody albo fritkami oraz z surówkami o kontrastowych barwach.

PIECZEŃ BARANIA Z KOMPOTEM

80 dkg baraniny z udźca, 8 dkg smalcu, 1/2 łyżki mąki, 1 łyżka pasty pomidorowej, sól do smaku

Umytą baraninę obgotować, wrzucając do wrzącej wody na 10 minut, odsączyć dobrze z wody i upiec w piekarniku. Podczas pieczenia posolić i dolać nieco wody, aby mięso nie wysuszyło się zbyt. Gdy mięso stanie się miękkie, przyrządzić sos na zasmażce ze smalcu i mąki, rozprowadzonej pastą pomidorową i wodą, zagotować, przyprawić do smaku. Podawać z kompotem ze śliwek (węgielki) i ryżem ugotowanym na sypko.

PAPRYKARZ BARANI

80 dkg baraniny (comber) bez kości, 5 dkg mąki, 10 dkg smalcu, 10 dkg cebuli, 10 dkg „lecsó“, 25 dkg śmietany, sól i czerwona papryka sproszkowana do smaku

Mięso umyć, podzielić na porcje (2 bitki na porcję), zbić młotkiem, lekko podsmażyć na smalcu. Cebulę obrać, umyć, posiekać, zrumienić na smalcu na złoty kolor. Mięso posypać czerwoną papryką sproszkowaną; wraz ze zrumienioną cebulą dusić na wolnym ogniu, dolewając wody. Gdy bitki staną się miękkie dodać „lecsó“ oraz śmietanę zagęszczoną mąką, zagotować, przyprawić do smaku solą i czerwoną papryką sproszkowaną. Dekorować cienko krajaną zieloną papryką.

Podawać można z wszelkiego rodzaju kluskami, lecz najlepiej z kluskami francuskimi.

FILETY CIEŁĘCE Z SOSEM PIECZARKOWYM

80 dkg sznycłówki cielejcej, 5 dkg mąki, 1/2 cebuli średniej wielkości, 10 dkg smalcu, 10 dkg śmietanki słodkiej, 15 dkg pieczarek, 1/2 pęczka zielonej pietruszki, sól, pieprz do smaku

Z umytego mięsa wykrajać małe sznycelki (powinny być 2 na porcję), zbić, obtoczyć w mące i usmażyć. Pieczarki drobno poszatkować i usmażyć na smalcu. Cebulę obrać, umyć, drobno pokrajać, zrumienić na złoty kolor. Podsmażone sznycelki posolić, posypać pieprzem, dusić razem ze zrumienioną cebulą i pieczarkami na wolnym ogniu, dolewając wody. Gdy mięso stanie się miękkie dodać śmietaną zagęszczoną mąką, zagotować. Przyprawić do smaku solą i pieprzem. Przed podaniem posypać posiekaną zieloną pietruszką. Podawać z ryżem ugotowanym na sypko.

CIEŁĘCINA SAUTÉ*) PO WĘGIERSKU

90 dkg cielejiny, 1 łyżka mąki, 10 dkg smalcu, 15 dkg cebuli, 15 dkg „lecsó“, sól, czerwona papryka sproszkowana do smaku

Cielecinę umyć, pokrajać w porcje, zbić tłuczkiem, posypać mąką, solą i czerwoną papryką sproszkowaną. Usmażyć na złoty kolor rzucając mięso na rozgrzany smalec. Cebulę obrać, umyć, pokrajać w piórka, zrumienić na pozostałym tłuszczu. Do złocistej cebuli dodać „lecsó“, poddusić, posypać czerwoną papryką sproszkowaną. Podawać bitki sauté, na każdym bitku kłaść porcję „lecsó“ z cebulą. Jako dodatek podawać fritki.

CIEŁĘCINA Z GROSZKIEM

80 dkg cielejiny, 10 dkg marchwi z pietruszką, 1 łyżka masła, 5 dkg śmietanki, 3 dkg smalcu, 35 dkg groszku zielonego, 1/2 pęczka zielonej pietruszki, sól, pieprz do smaku

Umyte mięso pokrajane w kostkę (2,5 cm) wrzucić do wrzącej wody i gotować. W miarę powstawania piany usuwać szumowiny. Po wyszumowaniu dodać pokrajane w dro-

*) Czyt. sote.

bną kostkę marchew i pietruszkę, posolić, dodać trochę pieprzu i gotować do miękkości. Z masła, smalcu i mąki wykonać zasmażkę, rozprowadzić ją śmietanką, dodać do ugotowanej potrawy, wymieszać, zagotować, połączyć z ugotowanym oddzielnie groszkiem zielonym, wymieszać dokładnie i przyprawić do smaku. Posypać posiekaną zieloną pietruszką, udekorować na półmisku gotowanymi jarzynami. Podawać z ziemniakami z wody lub z fritkami.

BITKI CIEŁĘCE W PAPRYCE

90 dkg górkki cielecej, 6 dkg mąki, 10 dkg smalcu, 10 dkg cebuli, 10 dkg „lecsó“, 25 dkg śmietany, sól, czerwona papryka sproszkowana do smaku

Mięso umyć, podzielić na porcje, zbić tłuczkiem. Bitki posypać solą i mąką, usmażyć. Cebulę obrać, umyć, pokrajać, zrumienić na smalcu na złoty kolor, połączyć z bitkami, dolać nieco wody i podduścić pod przykryciem. Gdy mięso stanie się miękkie dodać „lecsó“ oraz śmietaną zagęszczoną pozostałą mąką. Zagotować, przyprawić do smaku solą i czerwoną papryką sproszkowaną. Podawać z kluskami.

POTRAWA Z RYŻU, KAPUSTY I MIĘSA

40 dkg wieprzowiny, 10 dkg kiełbasy zwyczajnej, 8 dkg smalcu, 10 dkg cebuli, 1 kg kapusty kiszzonej, 30 dkg śmietany, 10 dkg ryżu, 3 ząbki czosnku, pieprz, sól, czerwona papryka sproszkowana do smaku

Świeżą kiszoną kapustę wrzucić do rondla, dolać wody i podgotować (około 15 minut). Mięso umyć i zemieć dwukrotnie w maszynce. Cebulę obrać, umyć i bardzo drobno posiekać. Ryż przebrać, wypłukać, sparzyć wrzącą wodą, zmierzyć jego objętość. Zagotować dwa razy tyle wody co ryżu, dodać sól i odrobinę tłuszczu. Ryż wsypać do wrzącej wody i gotować na wolnym ogniu. Gdy woda wsiąknie należy ryż zamieszać, przykryć pokrywą i wstawić do piekarnika. Czosnek drobno posiekać. Zmielone mięso wymieszać z czosnkiem i zrumienioną cebulą, przyprawić solą, pieprzem i czerwoną papryką sproszkowaną. Kiełbasę obrać

ze skórki i pokrajać w cienkie plasterki. Rondel wysmarować tłuszczem i układać składniki potrawy warstwami w następującej kolejności: kapusta, kiełbasa, ryż, mięso, ryż, kapusta. Każdą warstwę posypać solą i czerwoną papryką. Po napełnieniu rondla wyrównać powierzchnię i zalać śmietaną. Zapiec w nagrzanym piekarniku (pieczenie powinno trwać około 1 godziny). Wyjąć gotową potrawę z rondla na okrągły półmisek okrawając nożem jak przy wyjmowaniu ciasta z formy. Udekorować bitą śmietaną. Krajać porcje nożem promieniście (jak tort).

PIECZEŃ WIEPRZOWA Z CZOSNKIEM

80 dkg szynki lub łopatki wieprzowej, 1 łyżeczka mąki, 1 łyżka pasty pomidorowej, 3 ząbki czosnku, 1/2 łyżki smalcu, sól do smaku

Wymyte mięso natrzeć dokładnie czosnkiem rozartym z solą, obsmażyć wrzucając na gorący smalec. Obrumienione mięso dusić na wolnym ogniu dolewając wody. Miękkie mięso wyjąć, pokrajać w skośne plastry w poprzek włókien. Sos zagęścić mąką rozprowadzoną zimną wodą, przyprawić pastą pomidorową i solą. Pokrajane mięso ułożyć na półmisku, oblać sosem. Podawać z frittami. Jako dodatki można stosować mizerię, zieloną sałatę, sałatkę z zielonej papryki lub czerwonej kapusty.

WIEPRZOWINA À LA FURMAN

80 dkg łopatki wieprzowej lub różnych obrzynków mięsa wieprzowego, 10 dkg cebuli, 6 dkg smalcu, 25 dkg śmietany, 1 łyżka mąki, 5 dkg wędzonej słoniny, 10 dkg „lecsó“, sól, czerwona papryka sproszkowana do smaku

Mięso pokrajać w paski o długości 4 i szerokości 1-1,5 cm. W ten sam sposób pokrajać wędzoną słoninę. Cebulę obrać, umyć, pokrajać w piórka i zrumienić na smalcu na złoty kolor. Do zrumienionej cebuli wrzucić pokrajane mięso i słoninę, lekko podsmażyć, posypać czerwoną papryką sproszkowaną, posolić, dolać wody i dusić na wolnym ogniu.

Kiedy mięso zmięknie dodać „lecsó“. Śmietaną zagęścić mąką, dodać do potrawy. Zagotować. Przyprawić do smaku. Udekorować pokrajaną zieloną papryką. Podawać z ziemniakami z wody, makaronem lub ryżem ugotowanym na sypko.

WIEPRZOWINA Z RYZEM À LA BACZKO

70 dkg łopatki wieprzowej bez kości, 10 dkg cebuli, 30 dkg ryżu, 8 dkg smalcu, 30 dkg „lecsó“, sól, czerwona papryka sproszkowana do smaku

Mięso umyć, pokrajać w kostkę. Cebulę obrać, umyć, pokrajać drobno i zrumienić na smalcu. Pokrajane mięso dusić wraz ze zrumienioną cebulą dolewając nieco wody. Usunąć z ryżu zanieczyszczenia, umyć, sparzyć i wymieszać dokładnie z na wpół miękkim mięsem i „lecsó“, posypać czerwoną papryką sproszkowaną, dolać wody (dwukrotną objętość ryżu). Przykryć rondel szczelnie pokrywką i wstawić do piekarnika. Dusić do miękkości.

RAGOUT*) WOŁOWE Z PIECZARKAMI

80 dkg wołowiny bez kości, 6 dkg smalcu, 15 dkg pieczarek, 15 dkg cebuli, 4 dkg pasty pomidorowej, 1 łyżka mąki, 15 dkg śmietany, 2 ząbki czosnku, 1/4 łyżeczki majeranku, 1/2 pęczka zielonej pietruszki, sól, pieprz do smaku

Z umytego mięsa wykrajać jednakowe sznycelki, zbić dokładnie, usmażyć na smalcu z dodatkiem drobno posiekanej cebuli. Dodać czosnek, sól, majeranek, pieprz i dusić mięso do miękkości. Kiedy mięso zaczyna mięknąć dodać drobno pokrajane i usmażone na smalcu pieczarki i poddusić. Zaprawić śmietaną zagęszczoną mąką, zagotować. Przyprawić do smaku, posypać drobno posiekaną zieloną pietruszką. Podawać z ryżem ugotowanym na sypko, ziemniakami z wody, fritkami lub makaronem.

*) Czytaj ragu.

TURNEDO À LA HENRYK IV

10 dkg smalcu, 80 dkg polędwicy wołowej, 5 dkg masła, 5 bulw, 15 dkg groszku zielonego, 5 bułek, 2 szklanki wydrążonych ziemniaków, 5 łyżek sosu „Bernaise“, sól, pieprz do smaku

Umyte mięso pokrajać na porcje, zbić, obsmażyć lekko na smalcu. Bułkę pokrajać cienko, usmażyć grzanki. Bulwy i groszek ugotować, bulwy pokrajać w plastry. Układać warstwami w rondlu wysmarowanym masłem: grzanki, bulwy, groszek, mięso, groszek, bulwy, grzanki. Warstwy posolić. Mięso posypać pieprzem. Zalać wszystko sosem „Bernaise“ (czyt. Bernez), zapiec w piekarniku. Podawać z wydrążonymi ziemniakami z wody.

SOS „BERNAISE“

4 żółtka, 20 dkg masła, 5 dkg cebuli, 1/2 cytryny, 15 dkg słodkiej śmietanki, 1/2 listka estragonu, 1 łyżka octu estragonowego, kaul, sól, pieprz do smaku

Włożyć do rondla drobno pokrajaną cebulę, utłuczony liść estragonu, pieprz, nieco startej skórki z cytryny, ocet estragonowy. Polać wszystko kilkoma łyżkami wody i gotować powoli kilkanaście minut. Po ugotowaniu przetrzeć przez sito i ubijać dodając żółtka (po jednym), śmietanę i stopione masło. Ubijać aż powstanie gęsty sos. Sos przyprawić kaulem, sokiem z cytryny i pieprzem do smaku.

PIECZEŃ WOŁOWA PO CYGAŃSKU

90 dkg wołowiny bez kości, 20 dkg marchwi i pietruszki, 15 dkg wędzonej słoniny, 5 dkg smalcu, 5 dkg mąki, 5 dkg cebuli, 5 dkg pasty pomidorowej, 1/2 łyżki octu, 1/2 szklanki wina, 1 listek bobkowy, 1 ząbek czosnku, sól, cukier, pieprz do smaku.

Mięso umyć, dokładnie obsączyć, obsmażyć w całości na smalcu. Jarzyny umyć, obrać, pokrajać drobno i dodać do mięsa wraz z czosnkiem, cebulą, listkami bobkowymi, solą, pieprzem, cukrem i octem. Dusić na wolnym ogniu, dolewając wody i mieszając, aby się nie przypaliło. Gdy mięso

stanie się zupełnie miękkie dodać pastę pomidorową wymieszaną z mąką, zagotować, wlać wino i przetrzeć sos przez sito. Do przetartego sosu wrzucić pokrajaną w kostkę wędzoną słoninę, zagotować kilkakrotnie, przyprawić do smaku solą, pieprzem i cukrem. Mięso podzielić na porcje krawędź je w skośne plastry. Podawać z ziemniakami z wody, fritkami lub ryżem ugotowanym na sypko.

FILETY WOŁOWE PO WIEJSKU

90 dkg antrykotu wołowego bez kości, 1 łyżka mąki, 10 dkg smalcu, 20 dkg cebuli, 10 dkg marchwi, 10 dkg pietruszki, 10 dkg „lecsó“, 1/2 łyżeczki kminku, 1 ząbek czosnku, sól, czerwona papryka sproszkowana do smaku

Mięso oczyścić, umyć, podzielić na porcję, zbić, posypać mąką i lekko obsmażyć na dobrze rozgrzanym smalcu (nie należy ich bardzo mocno rumienić). Cebulę obrać, umyć, pokrajać w kostkę i zrumienić na smalcu na złoty kolor. Do rondla z mięsem dodać zrumienioną cebulę, posiekany czosnek, czerwoną paprykę sproszkowaną, kminek, sól. Dusić na wolnym ogniu około 2 godzin dolewając wody, aby się nie przypaliło. Marchew i pietruszkę umyć, obrać, opłukać, pokrajać w makaronik, dodać do mięknącego mięsa, udusić. Do duszonego mięsa dodać „lecsó“, przyprawić do smaku solą i czerwoną papryką sproszkowaną. Podawać z ziemniakami z wody.

GULASZ WOŁOWY Z ZIEMNIAKAMI Z WODY

90 dkg wołowiny bez kości, 5 dkg smalcu, 20 dkg cebuli, 10 dkg „lecsó“, 2 ząbki czosnku, sól, czerwona papryka sproszkowana do smaku

Umyte mięso pokrajać w kostkę. Drobną posiekaną cebulę zrumienić na smalcu na złoty kolor, dodać do mięsa wraz z pokrajanym drobnym czosnkiem. Mięso posypać solą, czerwoną papryką sproszkowaną, dolać wody i dusić około 2 godzin. Do ugotowanego mięsa dodać „lecsó“, przyprawić do smaku. Podawać z ziemniakami z wody.

GULASZ SPECJALNY

90 dkg wołowiny bez kości, 8 dkg smalcu, 20 dkg cebuli, 10 dkg „lecsó“, 1 ząbek czosnku, 1/2 łyżeczki kminku, 10 dkg mąki, 1/2 jaja, 1 kg ziemniaków, sól, czerwona papryka sproszkowana do smaku

Mięso umyć, pokrajać w kostkę. Cebulę obrać, umyć, pokrajać. Włożyć do rondla mięso, cebulę, smalec, kminek, posiekany czosnek, czerwoną sproszkowaną paprykę, posolić i dusić dolewając wody. Gdy mięso miękkie dodać obrane i pokrajane w kostkę ziemniaki oraz „lecsó“. Wlać tyle wody, ażeby przykryła potrawę. Poddusić. Z mąki i jaja zagnieść ciasto, zrobić zacierkę, ugotować wrzucając do wrzącej wody. Ugotowaną zacierkę wymieszać z potrawą, przyprawić do smaku solą i czerwoną papryką sproszkowaną.

GULASZ SEGEDYŃSKI

90 dkg wołowiny bez kości, 4 dkg smalcu, 20 dkg cebuli, 10 dkg marchwi, 10 dkg pietruszki, 10 dkg „lecsó“, 1 kg ziemniaków, 1 ząbek czosnku, 1/2 łyżeczki kminku, sól, czerwona papryka sproszkowana do smaku

Mięso oczyścić, umyć, wykrajać małe kawałki (mniej więcej 3×3 cm), lekko zbić młotkiem. Delikatnie podsmażyć na smalcu (nie należy silnie rumienić). Cebulę obrać, umyć, pokrajać w drobną kostkę i zrumienić na smalcu na złoty kolor, dodać posiekany czosnek, czerwoną paprykę sproszkowaną, wymieszać wszystko z obsmażonym mięsem, dolać nieco wody, posolić i dusić około 2 godzin. W międzyczasie umyć marchew i pietruszkę, oczyścić, opłukać i pokrajać w dość grubą kostkę o boku około 1 cm. Dodać do mięsa i dalej dusić dolewając nieco wody i uważając, żeby się nie przypaliło. Umyte ziemniaki obrać, opłukać i pokrajać w taką samą kostkę jak jarzyny. Gdy jarzyny zaczynają mięknąć dodać ziemniaki i dusić do miękkości. Przyprawić „lecsó“, czerwoną papryką sproszkowaną i solą do smaku. Podawać z surówkami lub sałatkami jarzynowymi.

ANTRYKOT WOŁOWY À LA DEBRECZYŃSKI

60 dkg antrykotu wołowego bez kości, 5 dkg mąki, 3 dkg margaryny, 10 dkg smalcu, 5 dkg słoniny, 15 dkg kielbasy, 5 dkg pasty pomidorowej, 10 dkg „lecsó“, 1 kg ziemniaków, 2 ząbki czosnku, sól, czerwona papryka sproszkowana do smaku

Umyte mięso podzielić na porcje, dobrze zbić młotkiem, obsmażyć lekko na smalcu z dodatkiem margaryny, posolić. Po obsmażeniu dodać pokrajaną w kostkę cebulę, rozarty czosnek i czerwoną paprykę sproszkowaną. Gotować dolewając nieco wody. Gdy mięso miękkie dodać ziemniaki pokrajane w kostkę i pokrajaną słoninę. Poddusić, dodać kielbasę i „lecsó“, gotować jeszcze chwilę i przyprawić do smaku solą i czerwoną papryką sproszkowaną.

ANTRYKOT WOŁOWY À LA TĘCZA

80 dkg antrykotu wołowego bez kości, 1 łyżka mąki, 20 dkg cebuli, 10 dkg smalcu, 15 dkg „lecsó“, 1/2 łyżeczki kminku, 1/4 łyżeczki majeranku, 3 ząbki czosnku, sól, czerwona papryka sproszkowana do smaku

Z umytego mięsa wykrajać porcje, zbić, posypać mąką, obsmażyć na smalcu. Do pozostałego ze smażenia tłuszczu dodać cebulę, lekko ją zrumienić, połączyć z mięsem, dodać czerwoną paprykę sproszkowaną, kminek, majeranek, drobno posiekany czosnek, posolić i dusić, lekko skrapiając wodą. Gdy mięso miękkie, dodać „lecsó“, poddusić chwilę, przyprawić do smaku solą i czerwoną papryką sproszkowaną. Podawać z kluskami z żytniej mąki.

ANTRYKOT WOŁOWY À LA CASINO

90 dkg antrykotu wołowego bez kości, 20 dkg cebuli, 10 dkg smalcu, 10 dkg „lecsó“, 1 ząbek czosnku, 1 łyżka mąki, 3 jaja, 1,5 kg ziemniaków, 1/2 łyżeczki majeranku, 1/2 łyżeczki kminku, sól, czerwona papryka sproszkowana do smaku

Z umytego mięsa wykrajać porcje, zbić, posypać mąką, obsmażyć na smalcu. Do pozostałego po smażeniu smalcu dodać cebulę, lekko ją poddusić. Dodać do mięsa pod-

duszoną cebulę, majeranek, kminek, czosnek, posypać wszystko czerwoną papryką sproszkowaną i solą. Dusić dolewając nieco wody. Gdy mięso miękkie, dodać „lecsó“, ziemniaki pokrajane w „domino“, podlać wodą i gotować, aż ziemniaki staną się miękkie. Przyprawić solą i czerwoną papryką sproszkowaną. Podawać posypyany jajami ugotowanymi na twardo i pokrajanymi w grubą kostkę.

ANTRYKOT À LA BACZKO

90 dkg antrykotu wołowego bez kości, 3 dkg mąki, 20 dkg cebuli, 7 dkg smalcu, 5 dkg słoniny, 40 dkg „lecsó“, szczypta kminku, 2 ząbki czosnku, sól i czerwona papryka sproszkowana do smaku

Mięso umyć, podzielić na równe porcje, dokładnie zbić, zrumienić na smalcu ze słoniną. Dodać czosnek roztarty z kminkiem, bardzo drobno pokrajaną cebulę, posypać czerwoną papryką sproszkowaną, dolać wody i gotować na wolnym ogniu do miękkości. Gdy gotowe, zaprawić mąką rozprowadzoną zimną wodą, zagotować. Przyprawić do smaku solą i czerwoną papryką sproszkowaną. Podawać z ziemniakami z wody.

DYNIA FASZEROWANA MIESEM

1 mała dynia o ciężarze około 1½ kg, 25 dkg cielęciny, 25 dkg wieprzowiny, 15 dkg masła, 5 dkg mąki, 1 jajo, ½ łyżeczki majeranku, 1 bułka (50 g), 1 szklanka śmietany, ½ szklanki słodkiej śmietanki, 1 szklanka mleka, 1 pęczek zielonego kopru, 1 pęczek zielonej pietruszki, sól, pieprz do smaku

Cielęcinę i wieprzowinę umyć, pokrajać w kawałki i zemleć w maszynce wraz z wyciśniętą po namoczeniu bułką. Dokładnie wymieszać dodając jajo, sól, pieprz, drobno posiekaną zieloną pietruszkę i majeranek. Dynię umyć, obrać, odrzucić pestki, pokrajać wzdłuż w cząstki. Napełnić cząstki mięsnym farszem, wygładzić powierzchnię nadzienia. Nadziane cząstki układać jedną obok drugiej w jednej warstwie na wysmarowanej masłem brytfannie. Wstawić do nagrzanego piekarnika i upiec, dolewając śmie-

tany. Upieczoną dynię polać sosem przygotowanym w następujący sposób: z masła i mąki przyrządzić białą zasmażkę, rozprowadzić mlekiem i słodką śmietanką, zagotować, dodać posiekany zielony koperek, przyprawić do smaku solą i pieprzem. Polaną sosem dynię zrumienić w piekarniku. Podawać jako samodzielną potrawę z ziemniakami z wody.

KALAREPKA FASZEROWANA

5 główek młodej kalarepki, 25 dkg cielęciny, 25 dkg wieprzowiny, 1 czerstwa bułka (50 g), 1 szklanka śmietany lub słodkiej śmietanki, 1 jajo, 1/2 łyżeczki majeranku, 1 pęczek zielonej pietruszki, 1 łyżka masła, sól, pieprz do smaku

Wybrać ładne, kształtne, jednakowej wielkości główki kalarepki. Odciąć liście, umyć, obrać, wydrążyć. Młode listki i wydrążone środki kalarepki ugotować. Mięso umyć, pokrajać i zemieć w maszynie wraz z podduszonymi środkami kalarepki, listkami oraz wyciśniętą po namoczeniu bułką. Przyprawić masę majerankiem, solą, pieprzem, dodać jajo. Dokładnie wymieszać wszystkie składniki. Gotowym nadzieniem wypełnić wydrążone kalarepki. Rondel wysmarować masłem, ułożyć w nim nadzianą kalarepkę, główka obok główki. Dolać nieco wody i dusić na wolnym ogniu pod przykryciem. Gdy kalarepka miękka, polać śmietaną, posypać solą, pieprzem, poddusić jeszcze chwilę. Przed podaniem posypać posiekaną zieloną pietruszką. Podawać z ziemniakami.

WĄTRÓBKA À LA BACZKO Z RYŻEM

50 dkg wątróbki wieprzowej lub cielęcej, 30 dkg ryżu, 10 dkg cebuli, 10 dkg smalcu, 30 dkg zielonej papryki, 20 dkg świeżych pomidorów, 25 dkg „lecsó“, sól, czerwona papryka sproszkowana do smaku

Wątróbkę umyć, usunąć błony. Pokrajać w poprzek na kawałki, wyjąć grube żyły, posypać każdy kawałek solą i czerwoną papryką sproszkowaną. Cebulę umyć i pokrajać. Wątróbkę wraz z papryką dusić na części smalcu do mięk-

kości podlewając wodą. Duszoną wątróbkę zemleć w maszynie. Dodać pokrajaną w makaronik zieloną paprykę, świeże pokrajane w ćwiartki pomidory, „lecsó“; stale mieszając podduścić jeszcze chwilę na wolnym ogniu. Przyprawić solą i czerwoną papryką sproszkowaną do smaku. Ryż przebrać, zmierzyć jego objętość, umyć i sparzyć. Zagotować w rondlu (objętość wody powinna być dwukrotnie większa od objętości ryżu), posolić, dodać odrobinę tłuszczu. Wsypać ryż do wrzącej wody, gotować na wolnym ogniu. Gdy woda wsiąknie, wstawić ryż do piekarnika w przykrytym rondlu. Płaski rondel wysmarować tłuszczem i układać w nim warstwami: ugotowany, lecz lekko twar-dawy ryż, masę mięsną i znowu ryż. Warstwy ryżu posypać lekko czerwoną papryką sproszkowaną. Powierzchnię ostatniej warstwy wygładzić łyżką. Zapiec w gorącym piekar-niku. Gdy potrawa gotowa, okrajać nożem, wyłożyć na okrągły półmisek. Podawać z dodatkiem surówek.

PAPRYKA FASZEROWANA WIEPRZOWINĄ

1 kg papryki czerwonej lub zielonej (wybrać duże, okrągłe owoce), 50 dkg pomidorów, 60 dkg wieprzowiny, 10 dkg ryżu, 10 dkg masła lub smalcu, 25 dkg cebuli, 2 jaja, 1 łyżka mąki, 1/2 szklanki mleka, 1 pęczek zielonej pietruszki, sól, pieprz, czerwona papryka sproszkowana do smaku

Ryż przebrać, umyć i ugotować na sypko. Cebulę obrać, umyć, drobno pokrajać i, zrumienić na części tłuszczu na złocisty kolor. Mięso umyć, pokrajać, zemleć w maszynie. Zmielone mięso połączyć z ryżem, zrumienioną cebulką, przyprawić do smaku solą, pieprzem i czerwoną papryką sproszkowaną. Strąki papryki umyć, przekrajać poziomo w połowie wysokości, usunąć nasiona. Wnętrze strąków posypać solą zmieszaną z czerwoną papryką sproszkowaną. Połówki strąków napełnić nadzieniem. Układać ściśle w rondlu jedną obok drugiej, przekładając plasterkami pomidorów. Skropić stopionym tłuszczem. Dolać wody i dusić pod przykryciem na płycie kuchennej lub w piekar-niku. Gdy papryka gotowa, wymieszać mąkę z mlekiem i jajami, posolić, dodać pieprzu. Polać paprykę i wstawić do gorącego piekarnika, zrumienić. Podawać z ziemniakami.

KAPUSTA DUSZONA Z WIEPRZOWINĄ *)

10 dkg wątróbki wieprzowej, 50 dkg płuczek wieprzowych, kawałek skóry wieprzowej, 15 dkg podgardla, 10 dkg smalcu, 1 kg kapusty kiszonej, 15 dkg ryżu, 10 dkg cebuli, 25 dkg śmietany, 1 łyżeczka majeranku, 3 ząbki czosnku, sól, pieprz, czerwona papryka sproszkowana do smaku

Wątróbkę umyć, usunąć błony. Płuca opłukać, pokrajać na części. Skórę wieprzową opalić w celu usunięcia szczeciny. Podgardle umyć. Ugotować w rondlu wodę i do wrzącej wody włożyć wątróbkę, płuca, podgardle i skórę. Miękkie mięso wyjąć z wywaru i pozostawić, aby ostygło. Do wywaru włożyć kapustę i ugotować. Oddzielnie ugotować ryż na sypko. Ostudzoną wątróbkę, płuca, skórę i podgardle zemleć w maszynce. Cebulę obrać, umyć, pokrajać w drobną kostkę i dodać do zmielonego mięsa wraz z pieprzem, czosnkiem rozartym z solą, majerankiem i czerwoną papryką sproszkowaną. Rondel wysmarować smalcem i układać w nim kolejno warstwami: kapustę, ryż, mięso, ryż, kapustę. Ułożoną w rondlu potrawę zalać śmietaną i upiec w gorącym piekarniku. Gdy potrawa gotowa, okrajać nożem, wyłożyć na okrągły półmisek i udekorować gęstą śmietaną. Kapustę duszoną krajać jak tort na promieniste porcje.

SZNYCEL KARKOWY SMAŻONY

90 dkg schabu karkowego bez kości, 1 łyżka mąki, 8 dkg smalcu, sól, czerwona papryka sproszkowana do smaku

Schab umyć, usunąć nadmiar tłuszczu, pokrajać kotlety w poprzek włókien. Mięso zbić młotkiem zwilżonym wodą i uformować owalne kotlety. Tuż przed smażeniem posypać mąką zmieszaną z czerwoną papryką sproszkowaną, posolić. Rozgrzać tłuszcz na patelni, obsmażyć kotlety na ostrym ogniu aż staną się rumiane, a następnie smażyć na brzegu płyty czy też na zmniejszonym płomieniu gazowym. Kotlety podawać z fritkami i sałatkami jarzynowymi.

*) Potrawę tę Węgrzy przyrządzają podczas świniobicia.

SCHAB W KAPUŚCIE PO GÓRALSKU

75 dkg schabu z kością, 1 kg kapusty kiszzonej, 5 dkg smalcu, 15 dkg cebuli, 30 dkg śmietany, 1 łyżka mąki, 3 ząbki czosnku, sól, czerwona papryka sproszkowana do smaku

Umyć mięso i nie usuwając kości podzielić na porcje. Kotlety zbić młotkiem, obtoczyć bardzo delikatnie w mące, usmażyć na gorącym tłuszczu. Dodać rozdrobnioną cebulę i czerwoną paprykę sproszkowaną, podlać wodą, dusić. Na wpół gotowe mięso wyjąć z sosu. Do sosu włożyć kiszoną kapustę z posiekanym drobno czosnkiem. Na kapuście ułożyć kotlety, przykryć rondel i wstawić do gorącego piekarnika. Gdy mięso miękkie, zagęścić śmietaną mąką i zalać potrawę. Wstawić jeszcze raz do gorącego piekarnika na kilkanaście minut. Podawać udekorowane gęstą śmietaną z dodatkiem ziemniaków z wody lub z fritkami.

RAGOÛT WIEPRZOWE À LA RZEŹNIK

80 dkg wieprzowiny, 5 dkg smalcu, 15 dkg cebuli, 3 ząbki czosnku, 1 łyżka pasty pomidorowej, 10 dkg słoniny, 10 dkg ogórków marynowanych w occie (korniszony), 8 dkg szynki, sól do smaku

Cebulę obrać, umyć, pokrajać w piórka, zrumienić na smalcu, dodać pastę pomidorową, zagotować. Umyte mięso pokrajać w paski o długości 4 cm, lekko zrumienić na smalcu. Podlać wodą zrumienione mięso, posolić je i poddusić. Do na wpół miękkiego mięsa dodać pokrajaną w długą słomkę szynkę, podobnie pokrajane pikle lub korniszony (dobrze odcisnięte z soku), pastę pomidorową z cebulą, posiekany czosnek, pokrajaną w długie, wąskie paski słoninę oraz sól do smaku. Podawać z ryżem.





POTRAWY Z JAJ

JAJA SMAŻONE Z SERDELKAMI

10 jaj, 25 dkg serdelków, 5 dkg smalcu, 10 łyżek sosu pomidorowego, sól, pieprz do smaku

Serdelki ugotować wrzucając je do wrzącej wody. Jaja umyć, wybić każde osobno na spodek sprawdzając ich świeżość. Na patelni rozgrzać smalec, wlewać jaja i powoli smażyć pod przykryciem. Gdy białko się zetnie (żółtko powinno zostać płynne), posolić, posypać pieprzem i wyłożyć porcjami na nagrzane talerzyki (2 jaja na porcję), obłożyć przekrajanymi na pół serdelkami (1 serdelek na porcję). Podawać polane sosem pomidorowym.

JAJA NA BEKONIE

10 jaj, 30 dkg boczku wędzonego, sól do smaku

Jaja umyć, wybić każde osobno na spodek sprawdzając ich świeżość. Boczek wędzony oczyścić, pokrajać w cienkie plastry. Układać plastry boczku na patelni, lekko zrumienić, przewrócić na drugą stronę. Wylać jaja na boczek, posolić, smażyć pod przykryciem. Najlepiej smażyć partiami (2 jaja na porcję) na jednoporcjowych patelniach.

JAJA NA SZYNCE

10 jaj, 5 dkg smalcu lub 10 dkg masła, 30 dkg szynki

Jaja umyć, wybić na spodek sprawdzając ich świeżość. Smalec lub masło rozgrzać na patelni. Na rozgrzany tłuszcz wrzucić pokrajaną w paski szynkę i lekko podsmażyć. Na podsmażoną szynkę wylać wybite ze skorupki jaja, smażyć pod przykryciem. Najlepiej smażyć partiami (2 jaja na porcję) na małych jednoporcjowych patelniach. Podawać na śniadanie lub kolację.

JAJA W KOSZULKACH À LA KAPISTRAN

5 bułek (kajzerki), 25 dkg świeżych grzybów (prawdziwki lub pieczarki), 3 łyżki smalcu, 5 jaj, ikra z dwóch karpia, 1 łyżka masła, 3 cebule średniej wielkości, 1 szklanka śmietany, 1/2 pęczka zielonej pietruszki, ocet, sól, czerwona papryka sproszkowana do smaku

Cebulę obrać, umyć, drobno posiekać i podsmażyć na maśle na złoty kolor. Dodać sól, czerwoną paprykę sproszkowaną, umytą i oczyszczoną z błon ikrę karpia, dusić razem dolewając nieco wody; mieszać co pewien czas. Bułki przekrajać w ten sposób, aby ściać około 1/3 górnej części bułki. Dolną część wydrążyć i usunąć miększ. Wydrążone bułki, które tworzą jakby miseczki, dusić na tłuszczu skrapiając w miarę potrzeby wodą. Grzyby dokładnie umyć, oczyścić, pokrajać w drobną kostkę, posolić, posypać czerwoną papryką sproszkowaną, dusić z dodatkiem smalcu do miękkości dolewając nieco wody. Duszone grzyby wymieszać z duszoną ikrą, przyprawić do smaku solą i papryką. Następnie napełnić duszone, wydrążone bułki. Zagotować w płaskim rondlu wodę z dodatkiem soli i octu. Jaja umyć, wybić każde osobno na spodek sprawdzając ich świeżość. Ze spodka wlewać szybko do wrzącej wody. Gdy białko jaja delikatnie zetnie się, wyjmować ostrożnie łyżką cedzakową i wkładać po jednym jajku do napełnionej farszem bułki. Napełnione bułki ułożyć na ogniotrwałym talerzu lub półmisku, poleć sosem, przygotowanym ze śmietany przyprawionej czerwoną papryką sproszkowaną i solą, zapiec

szybko w dobrze nagrzanym piekarniku. Podawać posypane drobno posiekaną zieloną pietruszką, na nagrzanym talerzykach, bezpośrednio po zapieczeniu lub w naczyniu, w którym je zapiekano.

JAJA W KOSZULCE À LA HADIK

10 jaj, 25 dkg cielęciny, 75 g masła, 25 dkg pieczarek, 5 dkg mąki, 25 g tartej bułki, 5 dkg smalcu, 1 bułka (50 g), $\frac{1}{4}$ l mleka, $\frac{1}{8}$ l śmietanki, 5 dkg cebuli, $\frac{1}{2}$ pęczka zielonej pietruszki, ocet, sól, pieprz do smaku

W płaskim rondlu zagotować osoloną wodę z dodatkiem octu. Jaja umyć i kolejno wybić na spodek sprawdzając ich świeżość. Do wrzącej wody wlewać ostrożnie jaja w odpowiednim oddaleniu jedno od drugiego. Gdy białko się zetnie, wyjmować łyżką cedzakową (białko powinno być ścięte zupełnie, zaś żółtko — płynne). Cielęcinę umyć, oczyścić, pokrajać w kawałki, zemleć w maszynce wraz z bułką namoczoną w mleku. Cebulę obrać, umyć, drobno posiekać, zrumienić na tłuszczu na złoty kolor. Wymieszać mięso z cebulą, przyprawić solą i pieprzem do smaku. Masę mięsną nadziać ugotowanymi jajami, nadając jej kształt krokietów (2 krokiety na porcję) i obtoczyć w tartej bułce. Pieczarki umyć, oczyścić, poszatkować w plasterki, dusić na tłuszczu podlewając nieco wodą. Z duszonych pieczarek, pozostałego mleka, masła, mąki i śmietanki przyrządzić sos, przyprawić solą i pieprzem do smaku. Polać sosem ułożone w rondlu krokiety i bardzo krótko poddusić pod przykryciem. Gdy gotowe, posypać drobno posiekaną zieloną pietruszką.

JAJECZNICA À LA SANTELLI

20 dkg kielbasy myśliwskiej, 10 jaj, $1\frac{1}{2}$ łyżki masła lub 1 łyżka smalcu, 2 pomidory średniej wielkości, 10 dkg utartego sera edamskiego, 5 strąków zielonej papryki, sól do smaku

Umyte jaja wybić na spodek sprawdzając dokładnie ich świeżość. Wlać jaja do miski, posolić i lekko ubić widelcem lub trzepaczką. Strąki zielonej papryki umyć, oczyścić

z nasion, pokrajać w grube paski. Kielbasę obrać ze skórki, pokrajać w cienkie plasterki i lekko obsmażyć na tłuszczu. Do smażącej się kielbasy dodać pokrajaną paprykę i poddusić. Gdy papryka zmięknie, wlać ubite jaja na patelnię i smażyć na wolnym ogniu mieszając. Gotową jajecznicę wyłożyć na nagrzaną talerzyki. Podawać natychmiast po usmażeniu posypaną utartym serem.

OMLET PO WĘGIERSKU

10 jaj, 2 łyżki śmietany, 5 dkg smalcu lub 10 dkg masła, sól do smaku

Jaja umyć, wybić na spodek sprawdzając ich świeżość, przelać do naczynia. Do wybitych jaj dodać śmietanę. Jaja ubić dokładnie wraz ze śmietaną trzepaczką różgową lub sprężynową. Ubite jaja wylewać partiami na patelnię z nagrzanym tłuszczem, smażąc jednoporcjowe omlety. Gdy jaja zetną się od spodu, zręcznie przewrócić omlet i dosmażyć szybko po drugiej stronie. Podawać nadziany zielonym groszkiem. ładnie zwinięty, na nagrzanym talerzyku — bezpośrednio po usmażeniu.

OMLET PO WĘGIERSKU Z ZIELONĄ PAPRYKĄ

10 jaj, 2 łyżki śmietany, 10 dkg smalcu, 50 dkg zielonej papryki, 1 cebula (średniej wielkości), sól, czerwona papryka sproszkowana do smaku

Zieloną paprykę umyć, usunąć nasiona, obsączyć z wody, pokrajać w paski. Cebulę obrać, umyć, drobno posiekać, zrumienić na rozgrzanym tłuszczu. Do zrumienionej cebuli dodać pokrajaną paprykę, poddusić, przyprawić solą i czerwona papryką sproszkowaną. Jaja umyć, wybić na spodek, sprawdzając ich świeżość, a następnie wlać do naczynia i ubić je trzepaczką, dodać śmietanę. Ubite jaja wylewać partiami na patelnię z rozgrzanym tłuszczem. Smażyć jednoporcjowe omlety. Gdy jaja zetną się od spodu, zręcznie przewrócić omlet i dosmażyć szybko po drugiej stronie. Podawać nadziany podduszoną papryką, ładnie zwinięty na nagrzanym talerzyku, bezpośrednio po usmażeniu.

OMLET PO CHŁOPSKU

10 jaj, 5 dkg słoniny, 5 dkg cebuli, 40 dkg ziemniaków, 1 łyżka
smalcu, pieprz, sól do smaku

Ziemniaki umyć, obrać, pokrajać w kostkę, posolić i usmażyć na stopionej słoninie z dodatkiem posiekanej cebuli. Jaja umyć, wybić na spodek sprawdzając ich świeżość, wlać do naczynia, lekko ubić trzepaczką, posolić, dodać pieprzu. Lekko ubite jaja wlać na patelnię z rozgrzanym tłuszczem. Smażyć po obu stronach małe, porcjowe omlety. Podawać nadziane usmażonymi ziemniakami, ładnie zwinięte, na nagrzanym talerzyku — bezpośrednio po usmażeniu.

OMLET ZE SZPARAGAMI

10 jaj, 1 kg świeżych szparagów lub 40 dkg szparagów z konserwy, 2 dkg mąki, 5 dkg śmietany, 10 dkg smalcu, 1/2 pęczka
zielonej pietruszki, sól, cukier do smaku

Usunąć z umytych szparagów włókna (czyszcząc nożem od łebka w dół), opłukać, związać w pęczki i ugotować wrzucając do wrzącej wody z dodatkiem soli i cukru. (Szparagi konserwowane wystarczy podgrzać). Jaja umyć, wybić na spodek sprawdzając ich świeżość, wlać do miski, dodać śmietaną, mąkę, posolić i ubić trzepaczką. Ubitą masę wylewać na patelnię z rozgrzanym tłuszczem. Smażyć omlety pod przykryciem (najlepiej jednoporcjowe). Gdy jaja zetną się od spodu, zręcznie przewrócić omlet i dosmażyć szybko po drugiej stronie. Podawać nadziany szparagami, ładnie zwinięty, posypany posiekaną zieloną pietruszką, na nagrzanym talerzyku — bezpośrednio po usmażeniu.





POTRAWY Z RYB

SZCZUPAK W MAŚLE

1 kg szczupaka, 20 dkg masła, sól do smaku

Szczupaka umyć, oskrobać, wypatroszyć, ponownie umyć. Przekrajać wzdłuż kręgosłupa na dwie połowy. Zdjąć filety. Pokrajać na równe porcje. Smażyć na rozgrzanym maśle na złoty kolor. Podawać z ziemniakami z wody. Rybę polać masłem pozostałym po smażeniu.

SZCZUPAK SAUTÉ Z SOSEM Z PAPRYKI

1 kg szczupaka, 15 dkg cebuli, 20 dkg słodkiej śmietanki, 10 dkg „lecsó“, 10 dkg smalcu, 2 dkg masła, 1 łyżka mąki, sól, czerwona papryka sproszkowana do smaku

Szczupaka umyć, oskrobać, wypatroszyć, ponownie umyć, odciąć łeb. Przekrajać wzdłuż kręgosłupa na dwie części. Zdjąć filety. Każdą połowę pokrajać na równe porcje, posypać je solą i czerwoną papryką sproszkowaną. Usmażyć na smalcu z dodatkiem masła na złoty kolor. Cebulę obrać, umyć, drobno pokrajać i zrumienić na pozostałym smalcu, dodać czerwoną paprykę sproszkowaną, „lecsó“, słodką śmietankę zagęszczoną mąką, posolić, zagotować. Szczupaka polanego sosem podawać z ziemniakami z wody.

SZCZUPAK À LA BAKONY

1 kg szczupaka, 15 dkg pieczarek lub 15 dkg borowików, 1/2 pęczka zielonej pietruszki, 2 strąki zielonej papryki, 1 cebula (raczej duża), 3 łyżki masła, 1/2 szklanki śmietany, 1/2 łyżki mąki, sól, czerwona papryka sproszkowana do smaku

Szczupaka umyć, oskrobać, wypatroszyć, ponownie umyć, odciąć głowę, ściągnąć skórę. Rybę przeciąć wzdłuż kręgosłupa na pół, usunąć ości. Oczyszczone mięso ryby pokrajać na filety, posolić i ułożyć w wysmarowanej masłem brytfannie. Głowę i ości obgotować w niewielkiej ilości osolonej wody. Wywar odcedzić. Cebulę obrać, drobno posiekać. Grzyby dokładnie umyć i cienko poszatковать. Posiekaną cebulę zrumienić na maśle, dodać cienko poszatковane grzyby, dusić. Następnie dodać czerwonej papryki sproszkowanej do smaku, wywar z głowy i ości, zaprawić śmietaną zagęszczoną mąką, gotować. Zalać przygotowane filety ze szczupaka gotowym sosem i zapiec w piecyku. Strąki papryki i zieloną pietruszkę umyć i drobno pokrajać. Podawać z kluskami lub ziemniakami z wody. Całość posypać drobno pokrajaną papryką zieloną lub drobno posiekaną pietruszką.

SZCZUPAK PO KARPACKU

1 kg szczupaka, 4 łyżki masła, 8 raków, 10 dkg pieczarek lub grzybów prawdziwych, 1 szklanka wywaru z ryby, 1/2 szklanki słodkiej śmietanki, 1/2 pęczka zielonego kopru, sól, pieprz, kminek do smaku

Szczupaka umyć, oskrobać, wypatroszyć, ponownie umyć, odciąć głowę, ściągnąć skórę, przekrajać rybę na pół wzdłuż kręgosłupa, zdjąć filety, usunąć ości. Pokrajać rybę na równe porcje. Posolić i ułożyć w wysmarowanym masłem płaskim rondelku. Grzyby dokładnie umyć pod bieżącą wodą lub w misce, zmieniając kilkakrotnie wodę, a następnie odsączyć na cedzaku. Ości, głowę i ogon ryby ugotować w małej ilości wody, aby otrzymać szklankę silnego wywaru. Raki ugotować w słonej wodzie z dodatkiem kminku a następnie wyjąć szyki i mięso z kleszczy. Grzyby pokra-

jać w drobną kostkę i dusić na maśle (1¹/₂ łyżki), z pozostałej części masła i mąki przyrządzić lekko zrumienioną zasmażkę, dodać do niej szklankę wywaru, wymieszać dokładnie i zagotować. Do zagotowanego sosu dodać słodką śmietankę, sól i pieprz do smaku, dokładnie umyty i drobno posiekany koperek, duszone grzyby i mięso z raków. Wszystko dokładnie wymieszać i połać przygotowane uprzednio filety ze szczupaka. Rondel wstawić do piecyka i zapiec. Skorupki z raków wysuszyć dobrze w średnio nagrzanym piecyku, zemleć na mąkę, dodać masło i utrzyć na gładką masę. Gotową rybę oszprycować przygotowanym masłem rakowym. Podawać z polanymi masłem ziemniakami z wody, względnie z ziemniakami purée.

SZCZUPAK À LA DOBRA GOSPODYNI

1 kg szczupaka, 5 dkg cebuli, 1 łyżka mąki, 1/2 szklanki białego wina, 15 dkg pieczarek, 10 dkg słodkiej śmietanki, 1/2 pęczka pietruszki, sól, pieprz do smaku

Przyrządzić według przepisu: Szczupak à la Rozbójnik (str. 76), z tą jednak różnicą, że do sosu należy dodać białe wino, a następnie sos zagotować. Połać nim usmażoną rybę. Podawać ze smażonymi ziemniakami.

SZCZUPAK PO CHŁOPSKU

1 kg szczupaka, 2 cebule, 10 dkg wędzonej słoniny, 2 strąki zielonej papryki, 2 pomidory świeże, sól, czerwona papryka sproszkowana do smaku

Rybę umyć, oskrobać, wypatroszyć, ponownie umyć, przekrajać wzdłuż kręgosłupa, zdjąć filety, usunąć ości, głowę i ogon. Oczyszczoną rybę pokrajać na kawałki i posolić. Cebulę obrać, umyć, drobno posiekać. Słoninę pokrajać w drobną kostkę. Na dobrze rozgrzaną patelnię wrzucić słoninę, wytopić z niej tłuszcz, dodać drobno posiekaną cebulę. Podsmażoną na jasnożółty kolor cebulę posypać czerwoną papryką sproszkowaną. Usmażoną cebulę wraz ze słoniną wlać do rondla, włożyć ości i głowę szczupaka, zalać wszystko wodą i gotować, aż cebula będzie miękka.

Wówczas precedzić wywar. Do precedzonego wywaru włożyć filety ze szczupaka, dodać umyte i pokrajane drobno pomidory, zieloną paprykę i dusić, aż ryba będzie miękka. Podawać z ziemniakami z wody.

SZCZUPAK À LA MŁYNARKA

1 kg szczupaka lub sandacza, 5 dkg mąki, 15 dkg masła,
2 cytryny, 1/2 pęczka zielonej pietruszki,
sól, pieprz do smaku

Szczupaka umyć, oskrobać, wypatroszyć, ponownie umyć, odciąć łeb. Przekrajać wzdłuż kręgosłupa na dwie połowy. Zdjąć filety. Każdą połowę pokrajać nożem na równe porcje, posypać solą, obtoczyć w mące, posypać pieprzem i usmażyć na złoty kolor na niezbyt ostrym ogniu. Każdą porcję udekorować ćwiartką cytryny i posypać drobno posiekaną zieloną pietruszką. Udekorowane porcje szczupaka podawać z ziemniakami z wody.

SZCZUPAK À LA ROZBÓJNIK

1 kg szczupaka lub sandacza, 20 dkg pieczarek, 1 cebula średniej wielkości, 10 dkg masła, 20 dkg śmietany, 1 łyżka mąki, 1 pęczek zielonej pietruszki, sól, pieprz, czerwona papryka sproszkowana do smaku

Szczupaka umyć, oskrobać, wypatroszyć, ponownie umyć, odciąć łeb. Przekrajać wzdłuż kręgosłupa na dwie połowy. Zdjąć filety. Każdą połowę pokrajać ostrym nożem na równe porcje. Porcje ryby posypać solą i czerwoną papryką sproszkowaną, obtoczyć w mące i usmażyć na złoty kolor na niezbyt ostrym ogniu. Pieczarki oczyścić, umyć, pokrajać w plasterki, poddusić na maśle wraz z cebulką, dolewając wody. Ugotowane pieczarki zaprawić śmietaną zagęszczoną mąką, zagotować, przyprawić solą i pieprzem do smaku.

Smażonego szczupaka polać przed podaniem sosem pieczarkowym i posypać posiekaną zieloną pietruszką. Podawać z kluskami francuskimi.

KARP PO WĘGIERSKU PÖRKÖLT *)

1 kg karpia, 20 dkg cebuli, 10 dkg smalcu, 25 dkg zielonej papryki, 20 dkg świeżych pomidorów, sól, czerwona papryka sproszkowana do smaku

Rybę umyć, oskrobać, wypatroszyć, ponownie umyć, odciąć łeb. Przekrajać wzdłuż kręgosłupa na dwie połowy. Zdjąć filety. Podzielić na porcje, posolić. Cebulę obrać, umyć, pokrajać w kostkę. Zrumienić na złoty kolor na smalcu. Zieloną paprykę umyć, usunąć gniazda nasienne, pokrajać w makaronik. Dodać do zrumienionej cebuli zieloną, pokrajaną paprykę, posypać czerwoną papryką sproszkowaną, poddusić chwilę i zalać karpia ułożonego w emaliowanym rondlu. Wstawić do nagrzanego piekarnika i zapiec. Podawać z ziemniakami z wody lub z kluskami francuskimi oraz z wszelkimi surówkami i sałatkami jarzynowymi.

KARP PO SEGEDYŃSKU

1 kg karpia, 10 dkg tłuszczu, 10 dkg cebuli, 10 dkg pietruszki, 10 dkg marchwi, $\frac{1}{2}$ kg ziemniaków, 10 dkg mąki, 2 ząbki czosnku, $\frac{1}{2}$ jaja, sól, czerwona papryka sproszkowana do smaku

Rybę umyć, oskrobać, wypatroszyć, ponownie umyć, odciąć łeb. Przekrajać wzdłuż kręgosłupa na dwie połowy. Zdjąć filety. Podzielić na porcje, posolić. Jarzyny obrać, umyć, pokrajać w kostkę. Pokrajane jarzyny poddusić z dodatkiem tłuszczu podlewając wodą. Gdy miękkie dodać pokrajane w kostkę ziemniaki, wyporcjowaną rybę, posolić i posypać czerwoną papryką sproszkowaną, dolać tyle wody, aby pokryła potrawę, ugotować. Na wpół ugotowaną rybę przyprawić do smaku rozartym z solą czosnkiem i czerwoną papryką sproszkowaną. Wsypać drobne kluseczki, zrobione z mąki i jaja, ugotować razem z rybą. Podawać natychmiast po ugotowaniu.

*) Czyt. Perkelt.

KARP W ŚMIETANIE Z PIECZARKAMI

1 kg karpia, 1 pęczek zielonej pietruszki, 20 dkg pieczarek, 1 łyżka mąki, 15 dkg śmietany, 5 dkg smalcu, 1 szklanka bulionu, sól do smaku

Pieczarki oczyścić, umyć, pokrajać w plasterki. Cebulę obrać, umyć, pokrajać w drobną kostkę. Cebulę i pieczarki lekko zrumienić na smalcu na złoty kolor. Podlać bulionem, dodać część drobno posiekanej zielonej pietruszki. Gotować. Karpia umyć, oskrobać, wypatroszyć, ponownie umyć, odciąć głowę. Rybę przekrajać wzdłuż kręgosłupa na dwie połowy. Zdjąć filety. Podzielić na porcje, posolić. Ułożyć rybę w rondlu, zalać gotującymi się pieczarkami, dolać śmietany. Dusić na wolnym ogniu pod przykryciem lub w piekarniku. Gotową rybę posypać zieloną pietruszką. Podawać z ziemniakami z wody.

KARP W PAPRYCE

1 kg karpia, 10 dkg smalcu, 10 dkg cebuli, 10 dkg „lecsó“, 15 dkg śmietany, 1 łyżka mąki, sól, czerwona papryka sproszkowana do smaku

Sposób wykonania jest taki sam jak „szczupaka sauté“ (czyt. sote) z sosem z papryki (str. 73).

KARP PO BUDAPESZTEŃSKU

1 kg karpia, 15 dkg cebuli, 10 dkg smalcu, 10 dkg słoniny wędzonej, 1 łyżka mąki, 1 kg ziemniaków, 40 dkg śmietany, 30 dkg „lecsó“, sól, czerwona papryka sproszkowana do smaku

Ziemniaki umyć i ugotować w łupinach. Gdy wystygną obrać ze skórek. Karpia umyć, oskrobać, wypatroszyć, ponownie umyć, odciąć łeb. Przekrajać wzdłuż kręgosłupa na dwie połowy. Zdjąć filety i pokrajać na równe porcje. Wędzoną słoninę pokrajać w plastry. Cebulę obrać, umyć, posiekać. Wysmarować rondel smalcem i układać w nim kolejno warstwami: ziemniaki pokrajane w plastry, „lecsó“, filety z karpia, plastry wędzonej słoniny, filety z karpia,

„lecsó“, plasterki ziemniaków. Potrawę polać sosem wykonanym w następujący sposób: pokrajaną cebulę zrumienić na tłuszczu na złoty kolor, dodać śmietaną zagęszczoną mąką, czerwoną paprykę sproszkowaną i posolić. Polaną sosem potrawę zapiec w piekarniku. Podawać z zieloną sałatą.

KARP W MASŁE

1 kg karpia, 20 dkg masła, 1 pęczek zielonej pietruszki,
sól do smaku

Karpia umyć, oskrobać, wypatroszyć, ponownie umyć, odrzucić łeb. Pokrajać w dzwonka, posolić. Smażyć na rozgrzanym maśle na złoty kolor. Pietruszkę umyć, drobno posiekać i podsmażyć na pozostałym maśle. Podawać rybę suto polaną masłem, z pietruszką i ziemniakami z wody.

KARP ZAPIEKANY PO WĘGIERSKU

1 kg karpia, 50 dkg ziemniaków, 10 dkg słoniny, 1/2 szklanki śmietany, 2 cebule, 2 łyżki masła, 3 strąki zielonej papryki i 3 świeże pomidory lub 2 łyżki „lecsó“, 1 łyżka pasty pomidorowej, sól, czerwona papryka sproszkowana do smaku

Karpia umyć, oskrobać, wypatroszyć, ponownie umyć, odciąć płetwy, ogon i głowę, przeciąć wzdłuż kręgosłupa na dwie połowy. Każdą z przeciętych części pokrajać na 3 równe porcje, posolić i posypać czerwoną papryką sproszkowaną. Naciąć kawałki karpia i naszpikować pokrajaną w paski słoniną. Ziemniaki umyć, obrać, pokrajać w plasterki i gotować w osolonej wodzie, aż staną się na wpół miękkie. Wysmarować brytfannę masłem, na dnie ułożyć na wpół ugotowane, pokrajane w plasterki ziemniaki, a na nich przygotowane kawałki karpia. Cebulę obrać, pokrajać w plastry. Strąki papryki oczyścić z gniazd nasiennych, umyć, pokrajać w plastry. Pomidory umyć i również pokrajać w plastry (zimną zamiast pomidorów i papryki zielonej używać „lecsó“ i pastę pomidorową). Jarzyny ułożyć, na rybę, polać roztopionym na patelni masłem i wstawić do piecyka. Na wpół gotową potrawę zalać śmietaną zagęszczoną mąką i zapiekać tak długo, aż ryba i ziemniaki będą zupełnie miękkie.

PÖRKÖLT Z KARPIA (RODZAJ GULASZU)

1 kg karpia, 2 łyżki smalcu, 3 strąki zielonej papryki i 3 świeże pomidory średniej wielkości lub 2 łyżki „lecsó“, sól, czerwona papryka sproszkowana do smaku

Karpia umyć, oskrobać, wypatroszyć i ponownie umyć. Odciać głowę, ogon, płetwy, przekrajać wzdłuż kręgosłupa, usunąć ości grzbietowe. Z głowy, ogona, płetw, ości i włoszczyzny ugotować wywar i odcedzić. Mięso karpia pokrajać w równe kawałki (3 kawałki z jednej połowy), posolić. Cebulę obrać, umyć, drobno posiekać, dusić na smalcu na jasnozłoty kolor. Ułożyć w płaskim rondlu lub brytfannie kawałki posolonego karpia, dodać duszoną na tłuszczu cebulę, pomidory, zieloną paprykę względnie „lecsó“ oraz czerwoną paprykę sproszkowaną, zalać odcedzonym wywarem i dusić w piecyku pod przykryciem. Gotowe mięso (stwierdzić to próbując widelcem) podawać z ziemniakami z wody, domowej roboty makaronem lub kluskami półfrancuskimi.





RÓŻNE POTRAWY

JAJECZNE PLACUSZKI Z KAPUSTA

50 dkg białej cukrowej kapusty, 8 dkg mąki, $\frac{1}{3}$ szklanki mleka, $\frac{1}{4}$ szklanki wody, 2 jaja, 2 łyżki smalca, 1 łyżka cukru, sól, pieprz do smaku

Kapustę obrać z wierzchnich, nadpsutych liści, poszatковать, posypać solą. Zrumienić na patelni pół łyżki smalca i pół łyżki cukru. Kapustę włożyć do rondla, dodać zrumieniony cukier, posypać pieprzem, wymieszać i poddusić. Kapusta w trakcie duszenia powinna nabrać jasnobrązowego zabarwienia. Jaja umyć, oddzielić żółtka od białek. Mąkę przesiać. Żółtka ubić trzepaczką, posolić, dodać cukier. Do ubitych żółtek dodawać na przemian wodę zmieszaną z mlekiem i mąką stale je ubijając. Białka ubite na pianę oraz ubite żółtka dodać do ostudzonej, uduszonej kapusty. Dokładnie wymieszać wszystkie składniki. Z przyrządzonego w ten sposób ciasta smażyć na rozgrzanym tłuszczu małe placuszki. Podawać gorące. Potrawa stanowi drugie danie.

KNEDLE Z BUŁKI

4 czerstwe bułki (50 g), $\frac{1}{4}$ szklanki mleka, 20 dkg mąki, $\frac{1}{2}$ pęczka zielonej pietruszki, 1 cebula średniej wielkości, 2 jaja, 5 dkg tłuszczu, sól, pieprz, czerwona papryka sproszkowana do smaku

Pokrajać czerstwe bułki w kostkę i zrumienić je lekko w piekarniku. Cebulę obrać, umyć, posiekać. Pietruszkę umyć i również posiekać. Tłuszcz roztopić na gorącej patelni, zrumienić na jasnożółty kolor. Drobnoposiekana cebula i pietruszka dodać do grzanek. Wszystko razem włożyć do miski, dodać mleko, sól, pieprz i czerwoną paprykę sproszkowaną. Jaja umyć, wybić nad spodkiem sprawdzając ich świeżość, dodać do masy. Wszystko dobrze wymieszać i zagnieść na ciasto. Gotowe ciasto uformować w knedle (okrągłe kluseczki). Wodę lekko posolić i zagotować. Do gotującej wody wkładać knedle i tak długo gotować, aż wypłyną na powierzchnię. Podawać jako dodatek do zup lub potraw mięsnych polanych sosami.

PIEROŻKI Z PRZECIEREM

30 dkg mąki, 2 jaja, 2 łyżki masła lub smalca, 20 dkg przecieru względnie dżemu śliwkowego, 1 łyżka tartej bułki, 3 łyżki cukru, sól do smaku

Z mąki, jaj, odrobiny wody i soli zagnieść niezbyt twarde ciasto, podzielić je na dwie części i cienko rozwałkować. Na jedną część ciasta rozwałkowanego ułożyć łyżeczką przecier względnie dżem śliwkowy w odstępach kilkucentymetrowych, puste miejsca posmarować białkiem, wszystko przykryć drugą częścią cienko rozwałkowanego ciasta i przykleić jedno do drugiego. Ciasto pokrajać na pierogi o kształcie kwadratów. Pierogi ugotować w lekko osolonej wodzie, odcedzić, polać zimną wodą, ułożyć w gorącym tłuszczu, aby się lekko zrumieniły, posypać zrumienioną, tartą bułką i cukrem. Można je przyrządzać z różnymi nadzieniami np. z twarogiem. Niezbyt kwaśny twaróg przetrzeć przez sito, dodać odrobinę soli, cukier do smaku, utartą skórkę z cytryny, rodzynki i żółtko. Wszystko dobrze zetrzeć i napępniać pierożki. Podawać na gorąco.

ŁAZANKI Z TWAROGIEM

30 dkg mąki, 3 jaja, 1/2 szklanki śmietany, 1 1/2 łyżki masła,
15 dkg twarogu, 5 dkg wędzonej słoniny, sól do smaku

Mąkę przesiać, jaja umyć, wybić na spodek sprawdzając ich świeżość. Z mąki, jaj, odrobiny wody i soli zagnieść twarde ciasto. Dobrze wyrobione ciasto rozwałkować, lekko posypać mąką i pozostawić, aby przeszło. Podsuszone ciasto zwinąć w rulon, krajać w paski nie szersze niż 1 cm. Następnie pokrajać w kwadraciki i rozrzucić na stolnicy. Gotowe łazanki gotować wrzucając do wrzącej wody. Gdy wypłyną na wierzch odcedzić i opłukać letnią wodą. Dokładnie odcedzone łazanki zrumienić na tłuszczu rozgrzanym na patelni. Wędzoną słoninę pokrajać w kostkę i wytopić. Podsmażone łazanki posypać przetartym przez sito twarogiem, polać śmietaną i stopioną słoniną wraz ze skwarkami.

JAJECZNE KLUSECZKI „TARHONYA“*)

50 dkg mąki, 4—5 jaj

Mąkę przesiać i wymieszać w misce z 4 większymi lub 5 mniejszymi jajami. Z chwilą, gdy ciasto będzie dobrze zagniecione wyjąć z miski i dalej zagniatć na stolnicy, aż stanie się elastyczne. Ciasto pokrajać w kawałki, pozwolić mu trochę przeschnąć, rozdrobnić nożem na drobne kawałeczki i przecisnąć ręką przez grubsze, druciane sito. Kawałki, które nie przejdą przez sito znów rozdrobnić nożem i dalej przeciskać. Przeciśnięte przez sito kawałki pozostawić na stolnicy do następnego dnia, aby przeszły. Następnego dnia przesiać przez drobniutkie sito, aby usunąć mąkę. Kluseczki podsuszyć w piecyku. Wysuszone kluseczki przechowywać w słoju w suchym, przewiewnym miejscu. Przesiana mączka może być użyta do zasmażek.

*) Czyt. Tarhonyja.

„TARHONYA“ (POTRAWA)

25 dkg „Tarhonya“ (kluseczki jajeczne), 10 dkg tłuszczu, 1 cebula, 1/2 pęczka zielonej pietruszki, sól, czerwona papryka sproszkowana do smaku

Cebulę obrać, umyć, rozdrobnić. Zieloną pietruszkę opłukać, posiekać. Cebulę i pietruszkę dusić na gorącym tłuszczu na jasnobrązowy kolor, dodać kluseczki jajeczne, lekko je zrumienić, posypać czerwoną papryką sproszkowaną i solą do smaku, dodać pół szklanki wody i na małym ogniu dusić 15 minut. Można je ewentualnie polać tłuszczem i wymieszać. Podawać bardzo gorące jako danie samodzielne lub jako dodatek do dań mięsnych.

STRUDEL Z NADZIENIEM Z KAPUSTY

Ciasto strudlowe: 25 dkg mąki, 1 żółtko, 2 dkg tłuszczu (smalec lub masło), 10 dkg letniej wody, 10 dkg gęstej śmietany, szczypta soli, 2 dkg masła; nadzienie: 1 kg słodkiej kapusty, 3 dkg cukru, 12 dkg tłuszczu, sól, pieprz do smaku

Ciasto strudlowe zagnieść według przepisu na str. 88. Kapustę przeznaczoną do nadzienia oczyścić z nadpsutych liści, umyć, poszatkować, posypać solą, cukrem i pieprzem. W ten sposób przygotowaną kapustę wrzucić na dobrze rozgrzany tłuszcz i poddusić, lekko skrapiając wodą i mieszając co pewien czas, aby się nie przypaliła. Ostudzić. Gotowy farsz z kapusty nałożyć równomiernie na przygotowane ciasto strudlowe. Zawinąć przy pomocy obrusa, na którym ciasto jest ułożone. Zwinięte ciasto ułożyć na blasze wysmarowanej tłuszczem i upiec w gorącym piekarniku. Zrumienione ciasto posmarować roztopionym masłem. Kroić skośne porcje i podawać na gorąco.





DESERY

GRUSZKI À LA PIĘKNA HELENA

75 dkg lodów waniliowych, 5 gruszek (gatunki słodkie, soczyste), 5 dkg migdałów, 15 dkg bitej śmietanki; sos czekoladowy: 1½ szklanki mleka lub słodkiej śmietanki, 1 dkg mąki ziemniaczanej, 6 dkg cukru (puder), 3 dkg kakao lub 50 g czekolady, ½ laski wanilii, 2—3 żółtka

Lody śmietankowe przyrządzić wg przepisu na str. 86, a następnie przygotować sos czekoladowy. Mąkę ziemniaczaną rozprowadzić kilkoma łyżkami zimnego mleka, resztę mleka zagotować z wanilią. Żółtka utrzeć z cukrem, dodać kakao lub rozpuszczoną czekoladę. Do wrzącego mleka dodać mąkę ziemniaczaną i zagotować mieszając. Następnie do gorącego, zagęszczonego mleka dodawać ciągle mieszając żółtka z kakao lub czekoladą. Ubić trzepaczką, zgęstniały płyn odstawić, aby ostygł. Gruszki umyć, obrać, przekrajając na pół, usunąć gniazda nasienne, obgotować. Migdały sparzyć, obrać ze skórek, pokrajać w piórka, zrumienić, wstawić na kilkanaście minut do piekarnika uważając, aby się nie przypaliły. Lody ułożyć na szklanej salaterce, obłożyć połówkami gruszek. Gruszki połączyć ubitą śmietaną, przybrać zrumienionymi migdałami, a następnie połączyć zimnym sosem czekoladowym.

LODY ŚMIETANKOWE

$\frac{1}{2}$ l śmietanki słodkiej, $\frac{1}{2}$ l mleka, 10 żółtek, 1 laska wanilii,
15 dkg cukru

Żółtka utrzeć z cukrem. Zagotować mleko razem ze śmietanką z dodatkiem mialko utłuczonej wanilii (w razie braku śmietanki można ją zastąpić mlekiem). Wrzące mleko wlać do żółtek stale je mieszając. Mieszaninę podgrzać na parze przez około 15 minut stale mieszając, odstawić i ostudzić. Zimną masę wlać do maszynki do lodów i ukurcić.

JAJECZNE PLACUSZKI (NALEŚNIKI)

15 dkg mąki, 2 jaja, 1 żółtko, 1 szklanka mleka, tłuszcz, 1 łyżeczka cukru, szczypta soli

Jaja umyć, oddzielić żółtka od białek. Mąkę przesiać. Żółtka ubić trzepaczką, dodać sól i cukier. Do ubitych żółtek dodawać na przemian mleko i mąkę stale je ubijając, aż powstanie jednolita masa. W końcu dodać białka ubite na sztywną pianę. Z wykonanego w ten sposób ciasta usmażyć na wysmarowanej tłuszczem patelni średniej wielkości 10—12 naleśników. Podawać, podobnie jak w Polsce, ze słodkimi nadzieniami.

JAJECZNE PLACUSZKI (NALEŚNIKI) PRZEKŁADANE

10 placuszków jajecznych, 15 dkg orzechów włoskich (bez łupin), 10 dkg białego śmietankowego sera, 2 łyżki dżemu morelowego, 3 łyżki masła, 1 łyżka kakao, $\frac{1}{2}$ szklanki cukru, 5 dkg rodzynek, $\frac{1}{2}$ łyżeczki utartej skórki cytrynowej, 3 jaja, 1 łyżka cukru pudru, $\frac{1}{4}$ laski wanilii, tarta bułka

Usmażyć placuszki (naleśniki) wg powyższego przepisu, a następnie przygotować trzy rodzaje nadzienia: a) orzechy włoskie zemleć w maszynce i wymieszać z łyżką cukru; b) ser przetrzeć przez sito, utrzeć z dodatkiem cukru, skórki cytrynowej i żółtka, dodać do masy oczyszczone i umyte rodzynki; c) utrzeć 2 łyżki masła dodając na przemian cukier, kakao i żółtka (2 sztuki). Rondel o średnicy równej

średnicy naleśników wysmarować dokładnie masłem i posypać tartą bułką. W rondlu układać naleśniki smarując kolejno każdy z nich przygotowanymi nadzieniami w ten sposób, aby pierwszy posypać orzechami, wymieszanymi z cukrem, drugi posmarować masą z sera, trzeci — masą czekoladową, czwarty — dżemem morelowym, piąty posypać orzechami itd. Ostatnią warstwę przykryć naleśnikiem. Rondel wstawić do piekarnika i zapiec. Gdy potrawa zrumieni się lekko, ubić białka na sztywną pianę i ułożyć ją na naleśnikach, wyrównać powierzchnię, wstawić ponownie do piekarnika, zapiec na lekko złoty kolor. Zrumienioną pianę posypać cukrem (puder) zmieszanym z wanilią. Gotową potrawę wyjąć z rondla, krajać nożem maczanym w wodzie, tak jak tort.

KIELICH JACKA *)

75 dkg lodów waniliowych, 50 dkg różnych owoców mieszanych świeżych lub 25 dkg owoców konserwowanych, 10 dkg likieru Marascino, 10 dkg cukru, 15 dkg bitej słodkiej śmietanki

Lody śmietankowe wykonane według przepisu na str. 85 ułożyć w porcjowym pucharku lub na ładnej, kryształowej salaterce, udekorować świeżymi, umyтыми, ładnie pokrojonymi owocami (pomarańcze, morele, brzoskwinie, truskawki, poziomki, drylowane wiśnie), pokropić równomiernie likierem Marascino, posypać cukrem (puder), udekorować bitą śmietanką. Śmietankę nakładać łyżeczką bądź szprycować. Używane do dekorowania owoce z konserwy, to wiśnie, czereśnie, gruszki, morele, brzoskwinie.

KREM WANILIOWY

1 l słodkiej śmietanki, 2 dkg żelatyny czerwonej, woda do rozpuszczenia żelatyny, 10 dkg cukru (puder), 1 laska wanilii

Żelatynę umyć, moczyć w zimnej wodzie około godziny. Wanilię utłuc dokładnie i wymieszać z cukrem (puder). Śmietankę ubić trzepaczką na pianę, pod koniec ubijania dodać cukier (puder) zmieszany z wanilią i rozpuszczoną

*) Czyt. Dżeka.

w odrobinie gorącej wody żelatynę (trochę przestudzoną). Ubić razem. Wlać krem do zwilżonych wodą foremek i pozostawić w zimnym miejscu, aby zastygł. Gdy krem zastygnie wyjmować z foremek. Podawać. W razie braku czerwonej żelatyny można użyć żelatynę białą i zabarwić ją kilkoma kroplami soku z czarnych porzeczek lub barwnika (jadalnego).

MELBA BRZOSKWINIOWA

75 dkg lodów waniliowych, 5 brzoskwiń, 15 dkg słodkiej śmietanki, 5 dkg migdałów, 5 dkg cukru (puder)

Lody waniliowe wykonać według przepisu na str. 86. Migdały sparzyć, obrać, pokrajać w piórka, zrumienić. Śmietankę ubić. Brzoskwinie umyć, cienko obrać, przepołować, usunąć pestki. Lody ułożyć na szklanej salaterce, obłożyć połówkami brzoskwiń, które należy posypać cukrem (puder). Na brzoskwiniach ułożyć bitą śmietankę, posypać zrumienionymi migdałami.

BEZY

5 białek, 5 kopiastych łyżek cukru (puder), 1/4 laski wanilii

Blachę posmarować oliwą. Białka ubić na sztywną pianę. Do piany, stale ubijając, dodawać po łyżce cukru (puder). Gdy cukier zostanie połączony z pianą, dodać utłuczoną wanilię. Z gotowej masy wyszprycować na wysmarowaną oliwą blachę małe, okrągłe ciasteczka. Upiec w letnim piekarniku bardzo powoli, gdyż bezy powinny raczej powoli wysychać niż zostać upieczone.

STRUDEL

25 dkg mąki (krupczatki lub tortowej), 1 żółtko, 2 dkg tłuszczu (smalec lub masło), 10 dkg letniej wody, 10 dkg gęstej śmietany, 2 dkg masła, szczypta soli

Mąkę przesiać, dodać śmietanę, żółtko, sól, wodę, tłuszcz, wymieszać wszystkie składniki. Zagniatą ciasto bardzo dokładnie na stolnicy aż do momentu, gdy będzie odstawało

od rąk. Uformować spłaszczoną kulę, posypać lekko mąką, przykryć nagrzaną czystą ścierką i odstawić ciasto na 1—1,5 godziny. Na stole rozłożyć mały, czysty obrus i posypać go lekko mąką. Ciasto położyć na obrusie, rozwałkować, a następnie wstawić pod płótno talerz odwrócony dnem do góry. Manipulując obiema rękami wyciągać ciasto od środka, często maczając ręce w mące, aby się nie przyklepiały. Rozciągając ciasto należy uważać, aby je nie rozerwać. Ciasto po rozciągnięciu powinno być zupełnie równe, cienkie i przezroczyste. Dostatecznie rozciągnięty i poduszony strudel należy posmarować stopionym masłem. Rozciąganie ciasta strudlowego trwa dość długo. Praca ta wymaga wielkiej cierpliwości i dokładności. Mogą ją wykonywać równocześnie 2 osoby. Strudel można podawać z różnorodnymi nadzieniami (niektóre przepisy będą podane poniżej). Każde nadzienie należy rozsmarować równomiernie na całym placku. Zwijać placek posuwając ciasto za pomocą obrusa, na którym jest rozłożone. Zwinięty strudel ułożyć na wysmarowanej masłem blasze i piec w piekarniku do momentu, gdy na wierzchu powstanie chrupiąca skórka (około 25 minut). Strudel podaje się na półmisku na gorąco posypyany cukrem (puder), pokrajany w skośne kawałki.

NADZIENIE DO STRUDLA Z MAKU

30 dkg maku, 25 dkg cukru (puder), 5 dkg rodzynek, 1 szklanka mleka, skórka z jednej cytryny

Mak wyplukać, sparzyć wrzącą wodą i pozostawić na noc. Na drugi dzień odcedzić i zemleć w maszynce do mięsa 2—3 razy. Zagotować mleko. Do wrzącego mleka dodać cukier, mak, wymieszać razem i chwilę potrzymać na ogniu, stale mieszając. Rodzynki przebrać, umyć, dodać wraz ze skórką cytrynową do maku. Rozciągnięte, skropione masłem ciasto strudlowe posmarować nadzieniem z maku, zwinąć, ułożyć na blasze i piec w dobrze nagrzanym piekarniku. Strudel podawać na gorąco, posypyany cukrem (puder) i pokrajany w skośne kawałki.

NADZIENIE DO STRUDLA Z JABŁEK

1,5 kg jabłek, 8 dkg masła, 10 dkg cukru (puder), 5 dkg rodzynek, 1 łyżeczka utłuczonego cynamonu

Jabłka umyć, obrać, oczyścić z gniazd nasiennych, pokrajać w plasterki lub zetrzeć na grubej tarce. Rozdrobnione jabłka wymieszać z umyтыми i przebranymi rodzynkami, dodać cukier i mialko utłuczony cynamon. W ten sposób przygotowane nadzienie nakładać równomiernie na rozciągnięte, skropione masłem ciasto strudlowe, zwinąć i piec w gorącym piekarniku. Podawać na gorąco, posypane cukrem (puder).

NADZIENIE DO STRUDLA Z BIAŁEGO SERA

25 dkg białego sera śmietankowego, 3 żółtka, 1/2 laski wanilli, 4 łyżki cukru, 1/2 łyżeczki utartej skórki cytryny, 1 łyżka masła

Ser przetrzeć przez sito. Masło rozetrzeć w donicy, połączyć z serem, dodawać kolejno po jednym żółtku i po łyżeczce cukru, stale mieszając. Gdy wszystkie żółtka i cukier zostaną wtarte a masa stanie się puszysta, przyprawić do smaku skórką z cytryny i utłuczoną wanilią. Masę nałożyć na ciasto strudlowe uprzednio posmarowane stopionym masłem. Ciasto zwinąć, ułożyć na blasze i piec w nagrzanym piekarniku. Strudel podawać na gorąco, posypyany cukrem (puder) i pokrajany w skośne kawałki.

SEGEDYŃSKA KRAJANKA Z TWAROGU

15 dkg twarogu (biały ser półtłusty), 3 łyżki masła, 10 dkg mąki, 5 jaj, 1/2 l śmietany, sól, cukier do smaku

Z mąki, jednego żółtka, masła i odrobiny soli zagnieść ciasto. Rozwałkować cienko ciasto, ułożyć na blasze, wstawić do piekarnika, podpiec. Przetrzeć biały ser przez sito, wymieszać dokładnie ze śmietaną, dodać cztery żółtka, sól i cukier do smaku, ubitą pianę z pięciu jaj i lekko wymieszać. Nałożyć ser na nawpół upieczone ciasto, wstawić do piekarnika i upiec. Potrawę podawać na gorąco.

SERNIK À LA RAKOCZY

Ciasto: 12 dkg mąki, 10 dkg masła, $\frac{1}{2}$ szklanki cukru (puder), 1 jajo, 3 łyżki śmietany, proszek do pieczenia (na koniec noża), tarta bułka. Nadzienie: 60 dkg sera białego śmietankowego, 1 szklanka cukru (puder), 2 łyżki kaszy manny, $\frac{1}{2}$ szklanki śmietany, 3 żółtka. Do dekoracji: 3 białka, 4 łyżki cukru (puder), 2 torebki cukru waniliowego

Mąkę, masło, śmietanę, jajo, cukier i proszek wymieszać razem i zagnieść ciasto. Ciasto rozwałkować na stolnicy i ułożyć cienką warstwą na wysmarowanej tłuszczem i posypanej tartą bułką blasze. Wstawić do piekarnika i podpiec. W międzyczasie przygotować nadzienie. Ser przetrzeć przez sito, dodać śmietanę, cukier (puder), kaszę mannę. Utrzeć na masę dodając po jednym żółtku. Gdy ciasto będzie na wpół upieczone nałożyć masę, wyrównać, upiec. Ubić białka z trzech jaj na sztywną pianę, dodać cukier (puder). Wyszprycować na gotowym cieście kratkę z piany i zapiec, aby białka z lekka się zrumieniły. Wyjąć ciasto i przez sitko posypać cukrem waniliowym, pokrajać w kwadraty, maczając nóż w wodzie.

CIASTKA DROŻDŻOWE (TYPOWE)

1 kg mąki (krupczatki), 5 żółtek, 10 dkg masła, 15 dkg cukru, 1 dkg soli, $\frac{1}{2}$ l mleka, 4 dkg drożdży, 1 jajo

Rozprowadzić drożdże 1 łyżką letniego mleka z dodatkiem $\frac{1}{2}$ łyżki cukru. Przesiać do miski mąkę, zrobić w środku dołek. Gdy drożdże zaczną się podnosić, wlać je w ten dołek, wlać żółtka, dodać cukier, wlewać stopniowo mleko mieszając ciasto łyżką, aż mąka zmiesza się z płynem. (Wlewając mleko do mąki należy uważać, aby nie wlać zbyt dużo, gdyż ilość płynu musi być dostosowana do stopnia suchości mąki). Gdy wszystkie składniki połączą się, zagnieść ciasto dokładnie ręką, aż stanie się gładkie, lśniące i zaczną występować pęcherze. Wlać wówczas roztopione masło i zagniatą jeszcze chwilę. Zagniecione ciasto pozostawić w ciepłym miejscu, aby wyrosło. Gdy ciasto wyrośnie, brać po kawałku na stolnicę posypaną mąką, wałko-

wać, wykrawać trójkąty, formować rogaliki, układać na blasze wysmarowanej tłuszczem. Blachę z rogalikami odstawić, aby ciasto wyrosło. Gdy rogaliki wyrosną, posmarować je dokładnie ubitym jajkiem i upiec w średniogorącym piekarniku.

TORT WĘGIERSKI

Blaty: 16 dkg mąki, 5 jaj, 12 dkg cukru, 4 dkg kakao.
Krem: 35 dkg masła, 5 dkg kakao, 2 dkg koniaku, 14 dkg cukru, 6 dkg wody, $\frac{1}{4}$ laski wanilii, 2 jaja. Do nasączenia: 2 dkg koniaku, 4 dkg spirytusu, 13 dkg drylowanych śliwek konserwowanych, 3 łyżki soku śliwkowego z konserwy.
Kuwertura: $2\frac{1}{2}$ dkg kakao, 1 łyżeczka spirytusu, 4 dkg cukru, 5 dkg ceresu, $\frac{1}{4}$ laski wanilii

Wykonać blaty: jaja umyć, wybić każde oddzielnie na spodeczek sprawdzając ich świeżość, ubić dokładnie z cukrem na jednolitą pianę. Do prawie ubitej piany dodawać stopniowo kakao wymieszane z mąką, ubijając w dalszym ciągu pianę. Gotową masę wyłożyć na wysmarowaną tłuszczem blachę i upiec. Po upieczeniu zdjąć z blachy i pozostawić, aby wystygła.

Przygotować krem: z cukru i wody ugotować gęsty syrop, wymieszać dokładnie syrop z kakao, dodać utłuczoną na proszek wanilię i masło, ubijać dokładnie na parze, dodając kolejno po jednym jajku. Do starannie ubitego kremu dodać koniak, postawić w zimnym miejscu, aby zastygł.

Przygotować mieszaninę do nasączenia blatów: śliwki odsączyć, pokrajać bardzo drobno ostrym nożem, posiekać, wymieszać z koniakiem, spirytusem, sokiem z konserwy. Mieszaninę nasączyć dokładnie i równomiernie upieczony biszkopt, odstawić w zimne miejsce na godzinę. Gdy dobrze wsiąknie, nałożyć na biszkopt warstwę kremu o grubości 1 cm. Wygładzić nożem umaczanym w gorącej wodzie powierzchnię masy i odstawić na godzinę, ażeby masa się uleżała.

Ugotować kuwerturę: włożyć do rondla ceres, wymieszane z cukrem kakao, sproszkowaną, miało utłuczoną wanilię, gotować mieszając, aż powstanie jednolita masa.

Zdjąć z ognia, trochę ostudzić (uważając, aby nie zgęstniało), dodać łyżeczkę spirytusu, wymieszać. Masą posmarować równomiernie wierzch tortu, wygładzić powierzchnię nożem maczanym w gorącej wodzie. Postawić w zimnym miejscu, aby zastygła.

HERBATNIKI

4 jaja, 20 dkg cukru (puder), 20 dkg mąki, 20 dkg migdałów,
 $\frac{1}{2}$ laski wanilii, szczypta sody oczyszczonej

Mąkę przesiać, wsypać do donicy wraz z cukrem, dodać po jednym jajku, utrzeć do białości. Migdały sparzyć, obrać, zrumienić w piekarniku na złoty kolor, zmielić w maszynce do migdałów, dodać do utartej masy wraz z utłuczoną wanilią i sodą oczyszczoną. Dobrze wymieszaną masę przykryć i postawić w zimnym miejscu do następnego dnia. Na drugi dzień wyszprycować na blachę wysmarowaną tłuszczem małe, okrągłe ciasteczka. Upiec w średnionagrzanym piekarniku na złoty kolor.

HERBATNIKI KARBOWANE

40 dkg masła, 60 dkg mąki, 5 żółtek, 30 dkg cukru (puder)

Z wymienionych składników zagnieść szybko ciasto. Gotowe ciasto pozostawić przez 3—4 godziny na zimnie. Wałkować wałkiem zwykłym, a następnie raz przewałkować specjalnym wałkiem karbowanym, który pozostawia na cieście wyciśnięte paski. Wykrawać foremkami lub krajać radełkiem na drobne herbatniki. Układać na blasze, upiec w gorącym piekarniku.





NAPOJE BEZALKOHOLOWE I ALKOHOLOWE

KAWA MROŻONA

25 dkg lodów śmietankowych, 10 łyżek kremu z bitej śmietanki,
 $\frac{2}{3}$ szklanki mocnego naparu kawy naturalnej, 3 łyżki cukru,
1 l wody sodowej

Przygotować mocny napar z kawy naturalnej: 25 g suchej kawy naturalnej zalać 1 szklanką wrzątku i pozostawić pod przykryciem na 10—15 minut, następnie napar przedzić. Z 3 łyżek cukru przygotować gęsty syrop (tak, aby otrzymać $\frac{3}{4}$ szklanki). Napar z kawy po ostudzeniu wlać do 5 szklanek, dodać syrop, wodę sodową, wszystko razem zmieszać. Lody podzielić na 5 jednakowych porcji, dodać do kawy, udekorować kremem z bitej śmietanki.

LIMONIADA NATURALNA

$2\frac{1}{2}$ cytryny lub 4 pomarańcze, 15 dkg cukru (puder), $1\frac{1}{2}$ l wody sodowej, drobne kawałki lodu (jadalnego)

Cytryny umyć, wycisnąć sok, wymieszać z cukrem. Wodę sodową wlać do dzbanka, zmieszać dokładnie z osłodzonym sokiem z cytryn. Podawać w dzbanku z kawałkami lodu.

SZPRYCER

1 l wina gronowego białego wytrawnego, $\frac{1}{2}$ l wody sodowej lub mineralnej, drobne kawałki lodu (jadalnego)

Wino wlać do dzbanka, dodać wodę sodową, dobrze zmieszać. Podając nalewać do wysokości $\frac{3}{4}$ szklanki. Podawać z kawałeczkami lodu. Przygotować tuż przed podaniem.

MAZAGRAN

$\frac{1}{2}$ l bardzo mocnego naparu kawy, 150 g koniaku węgierskiego, 50 g likieru waniliowego lub rumu, 15 dkg cukru (puder), drobne kawałki lodu (jadalnego)

Przygotować $\frac{1}{2}$ litra mocnego naparu kawy naturalnej, ostudzić, wlać do dzbanka, dodać przesiany cukier (puder), koniak, likier, wszystko razem dobrze zmieszać. Wlać do szklanek, dodając do każdej po 2 małe kawałeczki lodu.

COCKTAIL „BUDA“

10 dkg cukru, 5 żółtek, 10 dkg likieru waniliowego, 10 dkg rumu, 15 dkg Cherry Brandy (czyt. Szeri Brendi), 1 szklanka śmietanki

Żółtka utrzeć z cukrem, dodać śmietankę, dobrze wymieszać. Wlać do głębokiego naczynia, dodać likier wanilinowy, rum, Cherry i dokładnie zmieszać. Podawać w kieliszkach o kształcie pucharów. Do przyrządzania cocktailu służą miksery, w braku których można cocktail przyrządzać w dzbanku.

COCKTAIL WIŚNIOWY Z RUMEM

15 dkg Cherry Brandy (czyt. Szeri Brendi), 15 dkg rumu, 5 plasterków cytryny

Cherry i rum dobrze zmieszać, wlać do kieliszków względnie do małych szklaneczek, do każdej wrzucić plasterek cytryny. Podawać bardzo zimne z lodu.

COCKTAIL „TOKAY“

10 dkg likieru węgierskiego (brzoskwiniowego), 10 dkg likieru morelowego, 20 dkg Tokayu

Wlać wszystkie napoje do naczynia, zmieszać dokładnie, wlać do szklaneczek i podawać zimne z lodu.

F I Z Z

$\frac{1}{2}$ l Vermuthu włoskiego (czyt. Wermut), 10 dkg likieru morelowego lub likieru węgierskiego brzoskwiniowego, 1 l wody sodowej

Vermuth i likier dokładnie zmieszać, dodać wodę sodową i ponownie zmieszać. Podawać w wysokich kieliszkach używanych do piwa. Fizz można przyrządzić również z połowy wyżej podanych składników, dodając sok z cytryny do smaku. Podawać bardzo zimne z lodu.



SZCZEGÓŁOWY WYKAZ PRZEPISÓW

Przetwory z papryki

- Lecsó I (czyt. leczo) 17
- Lecsó II (czyt. leczo) 17
- Papryka kiszona 18
- Papryka marynowana I 18
- Papryka marynowana II 19
- Papryka naturalna 29

Zakąski zimne i gorące

- Salatka „Gundel” (czyt. Gundel) 23
- Salatka z bakłażanów 24
- Salatka à la Karol 24
- Salatka francuska I 25
- Salatka francuska II 25
- Salatka śledziowa 25
- Salatka mięsna 26
- Papryka nadziewana warzywami 26
- Pieczarki nadziewane 27
- Jaja à la Casino (czyt. Kasino) 27
- Sos tatarski 28
- Sos majonezowy 28
- Karp w galarecie po węgiersku 28
- Gulasz z pieczarek 29
- Bakłażany faszerowane 29
- Prosię na kwaśno 30
- Krokiety z mózdzku 30
- Mózdzek z jajem 31
- Wątróbka z drobiu 31

Zupy

- Zupa-gulasz „Gulyasleves” (czyt. Guljaszlewes) 32
- Zupa Segedyńska 33
- Zupa z zielonej fasolki szparagowej 33

- Zupa z kapusty 24
- Zupa-gulasz z domowym makaronem 34
- Zupa z pieczywa po chłopsku 35
- Zupa z ryb mieszanych 35
- Zupa węgierska z łazankami 36
- Zupa ryba I 36
- Zupa rybna II 36
- Zupa z kury „Ujházi” (czyt. Ujhazi) 37
- Zupa „Palócleves” (czyt. Paloczlewes) 37
- Zupa z drobiu z knedlami ze szpiku 38
- Knedle ze szpiku wołowego 38
- Zupa z mięsa z knedlami z wątróbki 39
- Knedle z wątróbki 39
- Zupa z jabłek 40

Jarzyny

- Zielony groszek 41
- Fasolka szparagowa 41
- Dynia z koprem i śmietaną 42
- Grzyby w śmietanie 42
- Kalarepa 43
- Słodka kapusta 43
- Kapusta z pomidorami 43
- Salatka majonezowa z ziemniaków 44
- Salatka z czerwonej papryki 44
- Salatka z zielonej, obsmażonej papryki 44
- Salatka z zielonej papryki 45
- Salatka à la Karol 45
- Endywia (sałata) 45

Sałatka z selerów 46
 Sałatka z ogórków 46
 Sałatka z pomidorów 46
 Sałatka z kapusty (surówka) 47
 Sałatka z pieczarek 47
 Surówka z zielonej papryki 47
 Surówka z zielonej papryki i pomidorów 48
 Papryka w cieście 48
 Szparagi I 48
 Szparagi II 49
 Szparagi III 49
 Ziemniaki z pomidorami 49
 Ziemniaki duszone 50
 Ziemniaki z majerankiem 50
 Ziemniaki z papryką (paprykarz z ziemniakami) 50

Dania mięsne i półmięsne

Antrykot wołowy à la Segedyński 52
 Antrykot duszony w „lecsó” (czyt. leczo) 53
 Gulasz barani 53
 Pieczeń barania 53
 Pieczeń barania z kompotem 54
 Paprykarz barani 54
 Filety cielęce z sosem pieczarkowym 55
 Cielęcina sauté po węgiersku (czyt. sote) 55
 Cielęcina z groszkiem 55
 Bitki cielęce w papryce 56
 Potrawa z ryżu, kapusty i mięsa 56
 Pieczeń wieprzowa z czosnkiem 57
 Wieprzowina à la Furman 57
 Wieprzowina z ryżem à la Baczo 58
 Ragout wołowe z pieczarkami (czyt. ragu) 58
 Turnedo à la Henryk IV 59
 Sos „Bernaise” (czyt. Bernez) 59
 Pieczeń wołowa po cygańsku 59
 Filety wołowe po wiejsku 60
 Gulasz wołowy z ziemniakami z wody 60
 Gulasz specjalny 61
 Gulasz Segedyński 61
 Antrykot wołowy à la Debreczyński 62

Antrykot wołowy à la Teczca 62
 Antrykot wołowy à la Casino (czyt. Kasino) 62
 Antrykot à la Baczo 63
 Dynia faszerowana mięsem 63
 Kalarepka faszerowana 64
 Wątróbka à la Baczo z ryżem 64
 Papryka faszerowana wieprzowiną 65
 Kapusta duszona z wieprzowiną 66
 Sznyceł karkowy smażony 66
 Schab w kapuście po góralsku 67
 Ragout wieprzowe à la Rzeźnik (czyt. ragu) 67

Potrawy z jaj

Jaja smażone z serdelkami 68
 Jaja na bekonie 68
 Jaja na szynce 69
 Jaja w koszulkach à la Kapistran (czyt. Kapistran) 69
 Jaja w koszulce à la Hadik (czyt. Hadik) 70
 Jajecznicza à la Santelli (czyt. Santelli) 70
 Omlet po węgiersku 71
 Omlet po węgiersku z zieloną papryką 71
 Omlet po chłopsku 72
 Omlet ze szparagami 72

Potrawy z ryb

Szczupak w maśle 73
 Szczupak sauté z sosem z papryki (czyt. sote) 73
 Szczupak à la Bakony (czyt. Bakony) 74
 Szczupak po karpacku 74
 Szczupak à la Dobra Gospodyni 75
 Szczupak po chłopsku 75
 Szczupak à la Młynarka 76
 Szczupak à la Rozbójnik 76
 Karp po węgiersku „Pörkölt” (czyt. Perkelt) 77
 Karp po Segedyńsku 77
 Karp w śmietanie z pieczarkami 78
 Karp w papryce 78
 Karp po budapeszteńsku 78
 Karp w maśle 79
 Pörkölt z karpia (czyt. Perkelt, rodzaj gulaszu) 79
 Karp zapiekany po węgiersku 80

Różne potrawy

- Jajeczne placuszki z kapustą 31
- Knedle z bułki 82
- Pierożki z przecierem 82
- Łazanki z twarogiem 83
- Jajeczne kluseczki „Tarhonya“
(czyt. Tarhonyja) 83
- „Tarhonya“ (czyt. Tarhonyja, po-
trawa) 84
- Strudel z nadzieniem z kapusty 84

Desery

- Gruszki à la Piękna Helena 85
- Lody śmietankowe 86
- Jajeczne placuszki (naleśniki) 86
- Jajeczne placuszki (naleśniki)
przekładane 86
- Kielich Jacka (czyt. Użeka) 87
- Krem waniliowy 87
- Melba brzoskwiniowa 88
- Bezy 88
- Strudel 88

- Nadzienie do strudla z maku 89
- Nadzienie do strudla z jabłek 90
- Nadzienie do strudla z białego
sera 90
- Segedyńska krajanka z twarogu 90
- Sernik à la Rakoczy 91
- Ciastka drożdżowe (typowe) 91
- Tort węgierski 92
- Herbatniki 93
- Herbatniki karbowane 93

Napoje bezalkoholowe i alkoholowe

- Kawa mrożona 94
- Limoniada naturalna 94
- Szprycer 95
- Mazagran 95
- Cocktail „Buda“ (czyt. koktejl) 95
- Cocktail wiśniowy z rumem
(czyt. koktejl) 95
- Cocktail „Tokaj“ (czyt. koktejl
Tokaj) 96
- Fizz 96

TRESC

Wstęp	3
-----------------	---

Uwagi ogólne o potrawach kuchni węgierskiej

Charakterystyka potraw węgierskich	4
Zastosowanie potraw węgierskich w polskiej kuchni	11
Jadłospisy	14
Przygotowywanie przetworów z papryki	16

Wybrane przepisy potraw węgierskich

Zakąski zimne i gorące	23
Zupy	32
Jarzyny	41
Dania mięsne i półmięsne	52
Potrawy z jaj	68
Potrawy z ryb	73
Różne potrawy	81
Desery	85
Napoje bezalkoholowe i alkoholowe	94
Szczegółowy wykaz przepisów	97