

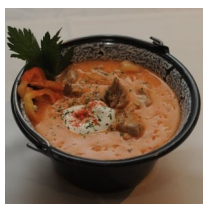
Kuchyně vypovídá mnoho o dějinách a kultuře jednotlivých zemí. Maďarsko bylo silně ovlivněno východními i západními tradicemi. Vaření v kotlíku, v němž se připravují takové maďarské speciality, jako je guláš a perkelt, je dědictvím po nomádských asijských Maďarech, způsob pečení s sebou zase přinesli západoevropští usedlíci. Během staletí se Maďaři seznámili s kuchyněmi svých mírumilovných sousedů i s kuchyněmi cizích dobyvatelů.

Recepty však přizpůsobili své vlastní chuti, což dodalo pokrmům specifickou národní příchuť. Lahůdky, podávané na stolech aristokracie, u kterých se často projevovaly odlišné chutě cizích kuchyní, se ve zjednodušené formě objevovali i na stolech prostých lidí.

Nakonec, co jiného může vypovědět více o lidech a jejich zemi než to, co tito lidé jedí a pijí.
Culinaria Maďarsko

Sékelský guláš (Sékelygulyás)

10 porcí



1,6 kg vykostěného vepřového masa, 200 g sádla, 300 g cibule, 50 g mouky, 2 kg kysaného zelí, 1 l kysané smetany, saturejka, česnek, sůl, růžová (může být i červená) paprika, kmín, vývar.

Vepřové maso nakrájíme na kosky 2 x 2 cm a umyjeme ve studené vodě. Jemně nakrájenou cibulku osmažíme dozlatova na rozpáleném tuku, přidáme papriku, česnek a kmín, podlejeme trochou vývaru a vydusíme až na tuk. Přidáme maso a pod pokličkou dusíme na mírném ohni za občasných zamíchání a podlití. K poloměkkému masu přidáme propláchnuté scezené zelí, zamícháme, podle potřeby přilejeme trochu vývaru a přikryté dusíme. Když je maso i zelí měkké, zalejeme smetanou, dobře rozmícháme a posypeme saturejkou.

Podáváme na předehřáté míse s čerstvým chlebem.

Zbojnické maso na rožni (Ráblóhús nyárson)

10 porcí



500 g svíčkové, 500 g panenské svíčkové, 500 g telecího masa, 500 g uzené slaniny, 400 g cibule, 300 g žampionů, 1 kg brambor, 100 g mouky, 400 g sádla, hrst zelené petržely, sůl, mletý pepř, mletá paprika.

Všechny druhy masa pokrájíme na stejné kousky, naklepeme tupou stranou nože, osolíme a opepříme. Na poloviční plátky nakrájíme slaninu, menší cibule rozřízneme na čtvrtiny. Napichujeme na jehly v tomto pořadí: houby, cibule, slanina, plátky brambor a maso. Pečeme na rožni za častého otáčení. Když je vše poloměkké, osolíme, opepříme, poprášime moukou a potírame rozpuštěným tukem. Hotové podáváme na předehřáté míse přelitě trochou horkého tuku, posypané mletou paprikou a čerstvou petrželí.

Jako příloha se hodí nakládaná zelenina nebo zeleninový salát.

Husí játra s pečenými jablky (Libamájszeletek roston, sült almával) 10 porcí



1,6 kg husích jater , 1 kg jonatánů, 250 g másla, 2 dcl tokajského vína „ Szamorodni " hrst zelené petrželky, sůl, mouka.

Husí játra očistíme, opatrně zbavíme žluči, umyjeme dobře ve studené vodě, osušíme v čisté utěrce a nakrájíme na stejné kousky. Nenaklepáváme, pouze zformujeme plochou stranou nože! Osolíme, z obou stran obalíme v mouce a na rozpuštěném másle opečeme dočervena. Dávame pozor, aby se játra nerozdrobila. Hotová husí játra vyjmeme z tuku, na který vložíme jadrinců zbavená, na plátky pokrájená jablka a pečeme. Upečená jablka vyjmeme, na tuk vlejeme tokajské víno, ochutíme jemně nakrájenou zelenou petrželkou a dobře povaříme.

Pokrm servírujeme takto: Na ohnivzdornou předehřátou mísu vložíme kousky husích jater, na každý položíme plátek jablka a všechno polijeme šťávou z tokajského vína. Jako přílohu podáváme smaženou bramborovou slámu, rizoto nebo bramborovou kaši.

Roštěná Esterházy, (Eszterházy rostélyos) 10 porcí



1,6 kg roštěnky, 200 g sádla, 100 g másla, 100 g cibule, 250 g mrkve, 250 g petržele, 100 g mouky, 2 citróny, 3 dcl bílého vína, 7 dcl kysané smetany, 1,5 l vývaru z kosti, sůl, mletý pepř, bobkový list, cukr, hořčice, zelená petrželka.

Plátky z roštěnky naklepeme, osolíme, poprášíme moukou a po obou stranách opečeme. Potom je vybereme z tuku, dáme do nádoby z jemného skla a přikryjeme pokličkou. Na zbylém tuku rozpustíme trochu másla, přisypeme mouku a uděláme bledou zápražku. Přidáme jemně nakrájenou cibuli, osmažíme a přilejeme vývar a bílé víno. Osolíme, opepříme, ochutíme bobkovým listem, povaříme a nalejeme na roštěnky. Pod pokličkou dusíme na mírném ohni. Když se tekutina vyvaří, přidáme vývar nebo víno. Mezitím nakrájíme mrkev a petržel na tenké dlouhé proužky. Na rozpuštěném másle osmažíme cibulku, přidáme nakrájenou zeleninu, osolíme, opepříme a dusíme do poloměkka. Když jsou roštěnky měkké, přilejeme k nim kysanou smetanu, poloměkkou dušenou zeleninu a vše dochutíme mletým pepřem, cukrem, hořčicí, citrónovou šťávou a trochou strouhané citrónové kůry. Na mírném ohni ještě chvíli povaříme.

Podáváme s makarony, špagetami, dušenou rýží nebo vařenými brambory.

Budapešťské svičkové medajlonky, (Bélszín Budapest-módra)



1 velká cibule, 60g tuku, 1/2 lžičky lahůdkové mleté papriky, 300 g telecích kostí, sůl, čerstvě mletý černý pepř, 200 g husích jater, 100 g uzené šunky nebo slaniny, 2 masité papriky, 200 g žampionů, 1 velké rajče, 150 g zeleného hrášku, 800 g hovězí svičkové, 80 ml oleje.

Cibuli nakrájíme nadrobno, opečeme ji na tuku, odstavíme a posypeme mletou paprikou. Přidáme kosti a přilijeme tolik vody, aby byly pokryté. Trochu osolíme a přikryté zvolna vaříme asi 40 minut. Vývar přecedíme přes husté síto, podle potřeby přisolíme, mírně opeříme a udržujeme teplý.

Husí játra a uzenou šunku (nebo slaninu) nakrájíme na drobné kostičky (do velikosti nejvíce 5 cm). Papriky zbavíme jádřinců, houby očistíme, rajče oloupeme a vše nakrájíme nadrobno.

Šunku (slaninu) opečeme na pánvi, přidáme trochu vývaru, papriku, rajče, houby a husí játra a za stálého míchání několik minut prudce zahříváme. Přisypeme hrášek a ragů ještě podusíme.

Svičkovou nakrájíme na plátky silné asi 2 cm a rukou je doširoka roztlačíme (popřípadě je velmi mírně naklepeme hranou paličky). Medajlonky z obou stran krátce opečeme na rozpáleném oleji - maso musí mít růžovou barvu.

Polovinu hotového ragů rozprostřeme na předehřátou mísu a na ně položíme medajlonky. Na každý medajlonek dáme asi 1 lžici ragů.

Jako přílohu podáváme bramborové hranolky (nebo rýži) a ozdobně krájené bramborové plátky. Převzato z knihy Culinaria Maďarsko.

Telecí paprikáš, (Borjúpaprikás)



800 g telecího plecka (bez kostí), 1 středně velká cibule, 50g tuku, 1/2 lžičky mleté papriky, sůl, 2 papriky, 1 středně velké rajče, 300 g zakysané smetany, 2 – 3 lžičky mouky, zakysaná smetana na ozdobu.

Maso nakrájíme na kostky (velikost 3 cm nebo více). Cibuli nakrájíme nadrobno a osmahneme na tuku dozlatova. Odstavíme, posypeme mletou paprikou a zalijeme 2 – 3 lžicemi vody. Krátce povaříme, přidáme maso, osolíme a za častého míchání dusíme, podle potřeby přilijeme trochu vody. K téměř hotovému masu přidáme na proužky nakrájené papriky a rajče a povaříme doměkka. Ve smetaně rozmícháme dohladka mouku, směs přidáme k masu a ještě jednou krátce povaříme.

Hotové jídlo ozdobíme kopečky zakysané smetany.

Převzato z knihy Culinaria Maďarsko.

Pepřový tokáň, (Borsos tokány)



800 g hovězího masa (horní šál), 1 velká cibule nakrájena nadrobno, 40 g tuku, sůl a pepř
1 prolisovaný proužek česneku, 200 ml suchého bílého vína, rajčatový protlak
Maso nakrájíme na 5 mm tlusté a 5 cm dlouhé proužky. Cibuli opečeme na tuku dozlatova. Přidáme maso a opečeme ho ze všech stran, osolíme a opeříme. Přidáme česnek a víno a přikryté dusíme při nízké teplotě. Podle potřeby přilijeme vodu. Jakmile je maso zpola hotové, vmícháme rajčatový protlak, podle potřeby přidáme vodu a maso dusíme doměkka. Přitom odvaříme co nejvíce tekutiny. Pokrm má mít hustou hnědou omáčku.
Jako přílohu podáváme bramborovou kaši, rýži nebo polentu.
Převzato z knihy Culinaria Maďarsko.

Plněné zelné listy, (Töltöt káposzta)



300 g uzených vepřových žebírek, 1 kg kysaného zelí, 1 středně velká cibule, 50 g vařené rýže
500 g mletého vepřového masa, sůl a pepř, 60 g tuku, 8 kysaných zelných listů, 3 lžíce mouky
2 lžíce lahůdkové mleté papriky a 200 - 300 g zakysané smetany.

Z uzených žebírek uvaříme vývar. Kysané zelí propláchneme tekoucí studenou vodou. Cibuli nakrájíme nadrobno. Rýži, maso, polovinu cibule, sůl a pepř promícháme s trochou tuku. Ze zelných listů vyřízneme tuhá žebra nebo je naplocho rozklepeme. Na každý list dáme trochu masové směsi, pevně ho svineme a konce založíme. Zbylou cibuli necháme zesklivatět na malém množství tuku a dáme na ni polovinu kysaného zelí. Na něj rozložíme závitky a pokryjeme je zbylým zelím. Zalijeme vývarem z žebírek tak, aby bylo všechno zelí pokryté a při nízké teplotě vaříme asi hodinu. Ze zbylého tuku, mouky a papriky připravíme jíšku a zahustíme jí zelí. Závitky nejprve vyjmeme a po zahuštění opět vaříme do rendlíku. Potom zelí ještě asi 10 minut vaříme. Závitky servírujeme horké a podáváme k nim zakysanou smetanu.
Převzato z knihy Culinaria Maďarsko.

Vepřový perkelt, (Sertéspörkölt)



800 g vepřového masa (ramínko nebo kýta), 1 velká cibule, 2 – 3 papriky, 1 velké rajče, 60 g tuku
½ lžičky sladké mleté papriky, sůl, 1 paprika na ozdobu.

Maso nakrájíme na dvoucentimetrové kostky. Cibuli nakrájíme nadrobno. Papriky zbavíme semeníků a nadrobno nakrájíme, rajče nakrájíme na osminky. Cibuli podusíme na tuku. Odstavíme a přidáme mletou papriku a maso. Postavíme znovu na oheň a několik minut za stálého míchání

opékáme. Pak osolíme, přidáme nakrájené papriky a rajče. Přikryté dusíme ve vlastní šťávě, do které podle potřeby přilijeme trochu vody.

Hotový pokrm ozdobíme kroužky papriky. Podáváme s noky nebo tarhoňou, s čerstvým hlávkovým salátem nebo nakládanou zeleninou.

Převzato z knihy Culinaria Maďarsko.

Rybí polévka z různých druhů ryb (Halászlé vegyes halból)



asi 1,5 kg různých ryb (kapr, sumec, malý jeseter, okoun), sůl, 1 paprika, 1 rajče, 2 středně velké cibule, 1 lžíce mleté pálivé papriky, 1 - 2 pálivé papriky, podle chuti, bílý chléb.

Ryby zbavíme šupin, vykucháme je (mlíčí a jikry uschováme), vykostíme a omyjeme. Nakrájíme je na menší kousky (po 50 - 60 g) a osolíme. Papriku a rajče rovněž nakrájíme na kousky a cibuli nakrájíme na kolečka. Rybí hlavy, větší kosti a ploutve dáme společně s cibulí do hrnce a přilijeme tolik vody, aby vše bylo dobře pokryté. Uvedeme do varu, přidáme mletou pálivou papriku a necháme 1 hodinu zvolna vařit. Hotový vývar přecedíme a dáme společně s kousky ryb do hrnce. Přidáme jikry, mlíčí, kousky rajčete a papriky a asi 20 minut vaříme při vysoké teplotě.

Polévku nesmíme míchat, pouze potřásáme nebo kýváme hrncem sem a tam.

Při podávání se polévka často posype kroužky pálivé zelené papriky. Vždy se zvláště podávají čerstvé nebo sušené pálivé papriky, aby si mohl každý polévku ještě okořenit podle chuti.

K polévce se podává bílý chléb.

Polévka je stejně chutná, připraví-li se základ z malých, ne tak oceňovaných ryb.

Můžeme ji připravit také pouze z jednoho druhu ryb, ale polévka z různých druhů je aromatictější.

Převzato z knihy Culinaria Maďarsko.

Perkelt ze sumce, (Harcapörkölt)



1 sumec (asi 1,5 kg), sůl, 1 velká cibule, 1 velké rajče, 2 - 3 papriky, 60 g tuku, 1 lžička mleté sladké papriky.

Rybu zbavíme šupin, vykucháme, očistíme a otreme. Odřízneme hlavu a ocas, vložíme je do vody a necháme vařit. Rybu nakrájíme na plátky a maso z obou stran osolíme.

Cibuli oloupeme a nakrájíme na kroužky. Rajče a očištěné papriky nakrájíme na malé kousky.

Cibulové kroužky opečeme na tuku do zlatožluta, odstavíme a posypeme mletou paprikou. Přidáme kousky rajčete a paprik a dobře promícháme. Rybí vývar přecedíme na zeleninu, přikryjeme a necháme vařit. Jakmile vývar zhoustne, přidáme rybu a zvolna vaříme asi 20 minut. Podáváme s noky nebo vařenými bramborami.

Převzato z knihy Culinaria Maďarsko.

Převzato z knihy Culinaria Maďarsko.