Maďarsko dalo nám i světu guláš

Jeho složení také odpovídá jedlíkům – konzumentům. Jsou tu guláše lehké, dalo by se říci přímo pro děti, někteří otrlci by s ním krmili i kojence. Jsou tu však také guláše pivní a guláše přímo pro flamendry po probdělé silvestrovské noci.

Pojďme se ale nyní podívat na konkrétní recepty pocházející z Maďarska:

Segedínský guláš

½ kg vepřového masa (může být i tučnější), ½ kg kysaného zelí, 1 velká cibule, ¼ l kysané smetany, 4 lžíce oleje, 4 lžičky sladké papriky, sůl, 30 g hladké mouky

Dáme rozpustit omastek a osmahneme na něm dozlatova cibulku. Zasypeme ji paprikou a pořádně promícháme. Maso nakrájíme na menší kostky a hodíme na omastek, občas je mícháme. Když vysmahne omastek, zalijeme vše sběračkou horké vody. Přikryjeme kastrol pokličkou a dusíme na mírném ohni. Když se voda odpaří, podlijeme jídlo opět horkou vodou. Toto opakujeme, dokud maso není měkké. Maso nesmí být ve vodě ponořené, aby se místo dušení nevařilo! Zelí se povaří zvlášť a po změknutí masa jej k němu přidáme a dobře promísíme. Vše ještě povaříme a asi za ½ hodiny, když je maso i zelí měkké, vše zalijeme dobře rozkvedlanou smetanou a přisolíme, případně zahustíme strouhaným chlebem nebo moukou. Dle našeho zvyku tento guláš podáváme s knedlíkem. Správný Maďar však dá přednost rýži nebo chlebu, případně haluškám.

Maďarská polévka z kysaného zelí

300 g zelí, 1 l láku z kysaného zelí, 1 l vody, 300 g klobásy, 50 g vepřového sádla, 50 g hladké mouky, cibule, sůl, česnek, mletá červená paprika, kmín, 2 lžíce kysané smetany

V 1 l vody vaříme zelí. Mezitím si připravíme sádlovou jíšku, do níž přidáme pokrájenou cibuli a mletou červenou papriku. Jíškou zahustíme zelí, přidáme kmín, česnek, pokrájenou klobásu a lák ze zelí. Podle chuti osolíme, případně přidáme pálivou papriku. Následně zjemníme kysanou smetanou.

Houby po maďarsku

800 g májovek, 80 g sádla, 6 dl smetany, 3 cibule, sůl, 2 lžíce hladké mouky, mletá červená paprika, petrželka, 4 vejce, toastový chléb

Očištěné houby nakrájíme na plátky a dusíme spolu s paprikou, petrželkou a solí na jemně pokrájené, dozlatova osmahnuté cibuli doměkka. Po vypaření vody zaprášíme jídlo moukou, zalijeme smetanou a povaříme.
Podáváme s vejci upravenými jako volská oka a s opečenými toasty.

Pastýřská pochoutka

12 plodnic mladých ryzců peprných, 3 lžíce tuku, 8 plátků slaniny, 4 cibule, 2 – 3 stroužky česneku, 4 rajčata, 2 papriky, 1 lžička mleté papriky, sůl, (lžička cukru)

Rozvinuté kloboučky ryzců peprných dobře očistíme a opečeme na rozpáleném tuku. Houby opečeme po obou stranách do světle hněda, osolíme a urovnáme na vyhřátou mísu. Plátky slaniny opečeme na tuku, až jsou křupavé. Vzniklé škvarečky nasypeme na houby. Souběžně s přípravou hub oloupeme cibuli a nakrájíme ji na plátky. Česnek rozsekáme nadrobno, rajčata a papriky zbavíme semen a nakrájíme na plátky. V pánvi na tuku ze slaniny osmažíme připravenou cibuli, česnek, rajčata a papriky. Přidáme sůl a mletou papriku. Podle chuti můžeme přidat ještě lžičku cukru. Osmaženou zeleninu navršíme na houby. Podáváme teplé, s chlebem a dobrým červeným maďarským vínem.

Maďarské houbové kotlety

500 g hub (slizák mazlavý nebo lepkavý, hřib hnědý, holubinky), 3 žemle, 1/8 l mléka, 3 vejce, sůl, sádlo, strouhanka

Dobře očištěné houby jemně nakrájíme a podusíme na sádle. Žemle, které jsme namočili do mléka, dobře vymačkáme, rozmělníme a smícháme s houbami. Přidáme vejce, sůl a ze směsi, po dokonalém zamíchání vytvoříme placičky v podobě kotlet. Obalíme je v jemné strouhance a osmažíme po obou stranách. „Kotlety“ podáváme s bramborovou kaší.

Maďarská roštěnka na žampiónech

200 g žampiónů, 4 roštěnky, 40 g rajčatového protlaku, 40 g slaniny bez kůže, 1 cibule, 40 g hladké mouky, mletý černý pepř, sůl, 1 dl dobrého maďarského červeného vína, olej

Roštěnky naklepeme, osolíme, okořeníme černým pepřem a po obou stranách prudce opečeme na tuku. Na tomtéž tuku pak zpěníme nakrájenou slaninu, přidáme nakrájenou cibuli, dozlatova ji osmahneme, přidáme rajčatový protlak, pepř, hladkou mouku. Podusíme, přidáme roštěnky a nakrájené žampióny a opět dusíme. Před dokončením vše ochutíme červeným vínem a krátce povaříme.

Žampióny na smetaně po maďarsku

400 g žampiónů, 40 g másla, 2 cibule, ½ l kysané smetany, mouka, mletá paprika, sůl, petrželka

Jemně pokrájenou cibuli osmahneme na másle dozlatova. Přidáme žampióny nakrájené na větší kousky, sůl, papriku, petrželku a dusíme doměkka. Následně přidáme smetanu rozšlehanou s moukou a krátce povaříme. Podáváme obložené sázenými vejci.

Zelí dušené po maďarském způsobu

600 g hlávkového zelí, sůl, pepř, kmín, česnek, cibule, 5 zelených paprik, 8 rajčat, 4 lžíce bílého vína nebo jablečného moštu, 150 g slaniny

Hlávkové zelí nakrájíme na jemné nudličky. Přidáme sůl, pepř, kmín, trochu česneku a jemně pokrájenou cibuli. Vše dobře promícháme a pomačkáme. Papriky nakrájíme na nudličky, rajčata oloupeme a nakrájíme na plátky. Ohnivzdornou misku vyložíme tenkými plátky slaniny a na ně vložíme polovinu zelí. Dále pokládáme papriky a rajčata. Přikryjeme druhou polovinou zelí. Do ¼ l vody přidáme bílé víno nebo jablečný mošt a vylijeme na připravené zelí. Na povrch opět položíme plátky slaniny a dáme misku do horké trouby cca na 1 hodinu zapéci. Podáváme s bramborem.