

KUCHNIE ŚWIATA. Potrawy kuchni węgierskiej

Papryka i szczypane kluski

Kuchnia węgierska kojarzy się przede wszystkim z papryką i dlatego dziwić może fakt, że dopiero w XIX wieku zajęła ona poczesne miejsce na węgierskich stołach.

Potrawy kuchni węgierskiej charakteryzują się dużą ilością tłuszczu, cebuli, śmietany i właśnie papryki. W kuchni tej zawsze dominowała wieprzowina i smalec wieprzowy. Charakterystyczny smak potraw uzyskuje się przez smażenie cebuli i papryki na smalcu wytapianym ze słoniny. Cebuli i papryki nigdy nie smaży się jednocześnie. Cebulę przyrumienia się jako pierwszą, naczynie zdejmuje z ognia, dodaje paprykę, podlewa małą ilością wody i z powrotem stawia na ogniu. Jest to jeden z podstawowych tajników gwarantujących uzyskanie prawidłowego, jasno określonego smaku.

Świeże pomidory

Drugi ważny warunek to świeże pomidory i papryka używane do potraw. Pasty pomidorowe i przeciery są zbyt słodkie, nadają się wyłącznie do sosów. Potrawy mięsne są najczęściej duszone i podprawiane śmietaną. Najpopularniejsze to:

- gulasz – gęsta zupa z dużą ilością cebuli, papryki, ziemniaków pokrojonych w kostkę i klusek,
- porkolt – gęsty gulasz z mięsem obsmażonym na dużym ogniu,
- tokań – podobny do porkoltu, zawierający mniej papryki, a więcej pieprzu i innych przypraw,
- paprykarz – najdelikatniejsza z wymienionych potraw, przyrządzana z cielęciny, kury lub ryb.

Z ryb najszerzej dostępny jest karp hodowlany, niezbędny do ugotowania zupy halaszle. Potrawom mięsnym i rybnym towarzyszą ziemniaki z wody, kluski kładzione i szczypane tzw. csipetke, czyli rodzaj ugotowanej osobno zacierki.

Jako jarzynkę podaje się zielony groszek, kalarepę, zieloną fasolkę szparagową, surówki z papryki, pomidorów i ogórków.

Z pomidorów i papryki sporządza się dużo zapraw na zimę, powszechnie znane leczy, marynowaną i kiszoną paprykę, pomidory w zalewie i przeciery pomidorowe.

Dumny jak pasztet

Potrawy z drobiu to przede wszystkim paprykarz z kurczaka. Przedmiotem szczególnej dumy są pasztety, przystawki i gorące dania z gęśiej wątróbki. Dużą popularnością cieszą się cienkie naleśniki (Gundel palacsinta) podawane w formie tortu, przekładane masą orzechową, rodzynkami, oblane sosem czekoladowym oraz Hortobagyi palacsinta z nadzieniem cebulowo-mięsnym.

Sławą cieszą się węgierskie strudle nadziewane nie tylko owocami lecz także makaronem i serem (vargabéles). Węgierskie wina od dawna są znane nie tylko w Europie – tokaje, czerwone wina liczne rieslingi i wyróżniony przez znawców Debroi harslevelu.

Jajka nadziewane po bakońsku

Składniki: 12 jajek, 20 dag ryżu, 35 dag pieczarek, 2 cebule, 2 zielone papryki, pomidor, 12 dag masła, 300 ml kwaśnej śmietany, 2 łyżki mąki, pęczek zielonej pietruszki, ząbek czosnku, łyżeczka mielonej papryki, sól, kminek

Ryż opłukać, zalać 500 ml wrzącej, osolonej wody, zamieszać, przykryć i gotować na bardzo małym ogniu przez 17-20 minut.

Paprykę i pomidory umyć. Grzyby oczyścić, umyć i pokroić w plasterki. Cebulę obrać i drobno posiekać. Czosnek rozgnieść, a z papryki wyjąć gniazda nasienne i pokroić na paski.

Przygotować sos grzybowy – cebulę podsmażyć na maśle, dodać łyżeczkę mielonej papryki, pokrojone grzyby, roztarty czosnek, posiekaną pietruszkę, sól, kminek. Gdy cała woda wyparuje z grzybów, dodać pokrojone papryki, pomidor, trochę wody i gotować pod przykryciem tak długo, aż będą miękkie. Pod koniec dodać śmietaną wymieszaną z mąką i zagotować. Zagotować dużą ilość wody, dodać sól i łyżkę octu. Dokładnie umyte jajka wybić do wrzącej wody i gotować przez 3-4 minuty. Wyjąć łyżką cedzakową. Na gorącym ryżu ułożyć jajka i polać sosem grzybowym.

Węgierska zupa rybna

Składniki: 1,2 kg karpia, 2 średnie cebule, zielona papryka, średni pomidor, 3 łyżki papryki, 2 l wody, sól

Rybę oczyścić, wypatroszyć, usunąć skrzela, zółć i ostatni krąg widoczny przy oddzielaniu głowy od tułowia. Umyć. Wyjąć ości, zdjąć skórę i usunąć kręgosłup. Tak przygotowaną rybę pociąć na plastry grubości 2 cm. Usunąć pozostałe ości, posolić. Włożyć do naczynia i wstawić do lodówki na godzinę. Pomidory i paprykę oczyścić i pokroić w paski, a cebulę drobno posiekać. Przygotować bulion: kręgosłup, skórę, płetwy i głowę karpia wrzucić do 2 l wody i po zagotowaniu dodać cebulę, trochę zielonej papryki, pomidor, mieloną paprykę i sól. Gotować przez godzinę na wolnym ogniu. Gotowy bulion precedzić i zagotować z pozostałą ilością papryki i pokrojoną rybą.

Zupa tokajowa

Składniki: 500 ml tokaja, 500 ml wody, 10 dag cukru, 100 ml śmietanki kremówki, 6 żółtek, łyżka cukru, pół laski wanilii

Wymieszać tokaj z wodą, dodać wanilię i zagotować, po czym wyjąć laskę wanilii z wywaru. Żółtka utrzeć z cukrem na białą pulchną masę. Schłodzoną w lodówce śmietankę kremówkę ubić z łyżką cukru. Utarte żółtka wlać powoli do gorącego wina, ale nie gotować. Ubijać mocno trzepaczką tak długo, aż wytworzy się gęsta piana. Gdy zupa zgęstnieje, przelać do filiżanek. Na wierzch wcisnąć bitą śmietaną w kształcie bezy i podawać.

Szegedyńska zupa gulaszowa

Składniki: 60 dag mięsa z jagnięcia, 40 dag ziemniaków, 2 cebule, zielona papryka, pomidor, marchew, pietruszka, ząbek czosnku, łyżeczka ostrej mielonej papryki, 2 łyżki smalcu, pół łyżeczki kminku, sól, kieliszek czerwonego wina

Mięso umyć i pokroić na kawałki wielkości 1,5-2 cm. Jarzyny umyć, z papryki usunąć gniazda nasienne. Cebulę pokroić w kostkę, a pomidory i paprykę w plastry. Marchew i pietruszkę zmiksować z niewielką ilością wody. Posiekaną cebulę zrumienić na smalcu. Dodać zmieloną paprykę, szybko wymieszać. Dodać mięso, posolić i smażyć tak długo aż zbrązowieje, a cały płyn wyparuje.

Kurczak nadziewany po transylwańsku

Składniki: duży kurczak (2 kg), 7 łyżek smalcu, majeranek, sól

Nadzienie: 20 dag gęsiej wątróbki, 15 dag pieczarek, 15 dag wędzonego bekonu, 2 jajka ugotowane na twardo, 2 jajka surowe, mała cebula, 2 małe bułeczki, zielona pietruszka, 200 ml mleka, 3 łyżki masła, sól, pieprz

Kurczaka umyć, natrzeć wewnątrz solą i majerankiem. Wątróbkę i pieczarki umyć i oczyścić. Cebulę i zieloną pietruszkę umyć i drobno posiekać. Wątróbkę, grzyby i bekon pokroić w kostkę. Bekon stopić

i wyjąć skwarki, a na tłuszczu pod smażyć cebulę. Dodać łyżkę masła, grzyby, wątróbkę i zieloną pietruszkę. Smażyć tak długo, aż woda wyparuje (wątróbka powinna być lekko brązowa). Ostudzić.

Bułki namoczyć w mleku i odcisnąć. Dwa jajka ugotować na twardo, obrać i drobno posiekać. Dwa surowe jajka wymieszać z dwoma łyżkami masła, dodać odcisniętą bułkę, posiekane jajka, podsmażoną wątróbkę z grzybami, sól, pieprz. Nadzienie wymieszać i nadziać nim kurczaka. W brytfannie ułożyć zaszytego kurczaka, polać podgrzany smalcem i piec w średnio nagrzanym piekarniku. Przed podaniem polać sosem. Podawać z pieczonymi ziemniakami, zielonym groszkiem lub sałatą.

Paprykarz z kurczaków z kluskami

Składniki: duży kurczak, 4 łyżki smalcu, 2 małe cebule, 2 zielone papryki, 2 pomidory, 300 ml śmietanki, łyżka mąki, 2 łyżki słodkiej papryki w proszku, sól

Ciasto na kluski: 20 dag mąki, jajko, sól, odrobina mleka, łyżka smalcu (do polania klusek)

Kurczaka umyć, osuszyć i pokroić na 4 części, posolić i odstawić na 30 minut. Przygotowaną paprykę pokroić w paski, a pomidory (bez pestek i skóry) pokroić w ćwiartki. Na smalcu przyrumienić cebulę, oprószyć mieloną papryką. Dodać kawałki kurczaka i podsmażyć, posolić, podlać 2 łyżkami wody i dusić na małym ogniu pod przykryciem. Po 20 minutach dodać pokrojoną paprykę i pomidory.

Dusić tak długo, aż mięso będzie miękkie. Mięso wyjąć z sosu. Sos przelać przez sito, wymieszać z 200 ml śmietanki rozprowadzonej z mąką i zagotować. Do sosu włożyć kurczaka i jeszcze chwilę dusić na małym ogniu.

Zrobić kluski – ubić jajko, dodać mąkę odrobinę soli i mleka. Utrzeć na gładkie ciasto. Na wilgotnej desce rozłożyć ciasto grubości 0,5 cm. Nożem odcinać kawałki i wrzucać do dużej ilości wrzącej

osolonej wody. Ugotowane kluski odcedzić i wymieszać z łyżką smalcu. Paprykarz polać resztą śmietany i od razu podawać z kluskami.

Panierowane gęsie wątróbki

Składniki: 60 dag gęsich wątróbek, 15 dag gęsiego smalcu, 15 dag bułki tartej, 3 łyżki mąki, 2 jajka, cebula, sól

Wątróbki oczyścić z błon i żółci, opłukać, osuszyć i pokroić na 8 plasterków. Kroić ukośnie tak, aby plastry miały jak największą powierzchnię. Rozłożyć pokrojone wątróbki na talerzu, posolić i oprószyć mąką z obu stron. Następnie włożyć do roztrzępanego jajka i panierować w tartej bułce. Cebulę obrać i pokroić w cienkie plasterki. Na patelni rozgrzać gęsi smalec, kłaść panierowanie wątróbki i smażyć na dużym ogniu z obu stron (wewnątrz powinny być różowe). Wyjąć z tłuszczu i trzymać w ciepłe. Na tym samym tłuszczu usmażyć na złoty kolor cienko pokrojoną cebulę.

Leczo

Składniki: 1,5 kg zielonej papryki, 60 dag pomidorów, 15 dag cebuli, 6 łyżek smalcu, 30 dag wędzonego bekonu, łyżeczka słodkiej papryki, sól

Z papryki wyjąć gniazda nasienne, usunąć białe części i pokroić w plastry. Pomidory sparzyć, zdjąć skórę, pokroić w ćwiartki. Cebulę obrać, pokroić w półplastry, a bekon w kostkę. Na patelni usmażyć bekon, dodać mieloną paprykę, wymieszać i przełożyć do garnka. Dołożyć pokrojone warzywa i przygotować. Najpierw gotować na dużym ogniu, a kiedy połowa wody wyparuje, zmniejszyć ogień, przykryć i gotować tak długo, aż składniki będą miękkie.

Sałatka po szeklersku

Składniki: 50 dag kiszzonej kapusty, 15 dag cebuli, 15 dag korniszonów, 10 dag marchewki, 3 czerwone papryki, 10 dag marynowanej papryki

Sos: 50 ml zimnej przegotowanej wody, 2 łyżki octu winnego, 2 łyżki oleju, łyżka cukru, pęczek koperku, sól

Kiszoną kapustę wypłukać pod bieżącą wodą i dobrze osączyć na sicie. Obraną marchew i korniszony pokroić w plastry. Cebulę przeciąć wzdłuż, pokroić na cienkie plasterki, posolić i zostawić na 15 minut.

Z papryki wyciąć gniazda, przekroić na pół, usunąć białe części i pokroić na cienkie paseczki.

Przygotować sos – koperek drobno posiekać. Cukier rozpuścić w wodzie, dodać ocet, olej i posiekany koper. W dużej misce wymieszać jarzyny z sosem i schłodzić.

Można przygotować większą ilość surówki i przechowywać ją w lodówce, w zamkniętym słoiku, przez kilka dni.

Ciasto czekoladowe Rigo Jancsi

Ciasto: 10 dag mąki, 10 dag cukru, 2 dag kakao, 10 dag masła, 4 duże jajka, łyżka mąki do posypania

Masa czekoladowa: 10 dag twardej czekolady, 600 ml gęstej śmietany, 5 dag cukru

Polewa czekoladowa: 15 dag czekolady, 7,5 dag masła, 3 dag dżemu morelowego (łyżka)

Żółtka utrzeć z 2 łyżkami cukru. Ubitą na sztywno pianę z białek z resztą cukru dodać do utartych żółtek i delikatnie wymieszać z roztopionym masłem. Dodawać stopniowo mąkę i kakao, wymieszać łyżką. Blachę wyłożyć pergaminem, posmarować masłem i wlać ciasto. Piec w piekarniku nagrzanym do 200 °C przez 40 minut. Kiedy ciasto będzie gotowe, posypać jego górę mąką, wyjąć z blachy, wystu-

dzić i usunąć papier. Zimne ciasto przekroić poziomo na dwie części.

Przygotować masę – zagotować i wystudzić gęstą śmietaną, a następnie ubić ją z cukrem. Czekoladę rozpuścić na małym ogniu. Niewielką ilość ubitej śmietany wymieszać z ciepłą czekoladą. Dodać pozostałą śmietaną i delikatnie wymieszać. Przygotować polewę – czekoladę skropić w naczyniu niewielką ilością wody, dodać masło i rozgrzać na parze. Jedną warstwę ciasta pokryć dżemem i szybko oblać polewą. Kiedy polewa wystygnie, pociąć tę warstwę na kwadraty 5 x 5 cm. Na drugiej części rozsmarować masę czekoladową i poukładać na niej kwadraty. Ciasto włożyć do lodówki i bardzo dobrze schłodzić. Przed podaniem kroić nożem namoczonym w gorącej wodzie wzdłuż kwadratów.

Erwa Wróbel, DODR we Wrocławiu



foto. Agnieszka Siegel