

# Recepty zo Spiša

„Aby v hrnci neostalo a očiam i žalúdku ulahodilo, tak sa na Spiši vždy varilo“

## Šišky

4 žĺtky  
1kg polohrubej múky  
80g práškového cukru  
100g masla  
1dcl mlieka, 40g droždia  
2 lyžice rumu, olej



**Ako na to:** Do misky si pripravíme preosiatu múku so štipkou soli. V druhej nádobe rozmiešame droždie s vlažným mliekom a polievkovou lyžicou práškového cukru. V strede múky urobíme jamku, do ktorej nalejeme droždie s mliekom, vymiešame a zasypeme trochou múky. Kvások necháme chvíľu oddýchnuť na teplejšom mieste, potom pridáme žĺtky, roztopené maslo, cukor, soľ, rum a vypracujeme cesto. Po vykysnutí cesto vyvalkáme na pomúčenej doske, vykrojíme pohárom kolieska a po jednom vkladáme do rozpáleného oleja. Šišky z neho vyberme keď sú zlatisté. Potom ich posypeme práškovým cukrom a podávame s lekvárom či ovocím.

## Pirohy

**Cesto:** 1 kg hrubá múka (alebo polohrubá), voda, soľ  
**Náplň (na slano):** zemiaky, čierne korenie, soľ, maslo, cibul'ka alebo bryndza  
**Náplň (na sladko):** lekvár, tvaroh, jablká, orechy, cukor, maslo na poliatie



**Ako na to:** Múku preosejeme spolu so soľou, pridáme vajce a vodu podľa potreby. Vymiesime vláčne cesto, ktoré necháme na pomúčenej doske odležať. Rozvalkáme ho na hrúbku 3-4 mm a rozrežeme na štvorce 5x5 cm alebo vykrajujeme kolieska. Zemiaky uvaríme, rozpučíme, osolíme a okoreníme čiernym korením. Zemiakmi naplníme cesto a na okrajoch zlepíme. Varíme vo vriacej vode (osolenej), kým nevyplávajú na povrch. Na masle opražíme dozlata cibul'ku a uvarené pirohy nimi polejeme.

Dobrú chuť!

## Papcún s hubami a škvarkami (polievka)

Suroviny:

2ks zemiaky, 3ks bobkový list, 2 malé lyžičky vegety

podľa chutí huby, 1ks cibuľa, troška oleja

200g smotana (nemusí byť)

podľa chutí údená slanina a múka na zápražku



Na prípravu cestíčka:

1 ks vajce, troška vody, trocha múky, kôpor alebo na dochutenie pažitka

**Ako na to:** Očistíme zemiaky, pokrájame na kryžalky (kocky), pridáme bobkový list a vegetu. Huby očistíme, pokrájame na štvrtinky, cibuľu na drobno a na panvici s trochou oleja ju orestujeme. Pridáme huby, trocha osolíme, a necháme ich podusiť. Huby pustia šťavu. Pridáme k zemiakom a necháme variť. Medzi tým si pripravíme cestíčko na papcúnik. Urobíme vláčne cesto, nie veľmi tuhé. Cestíčko zavaríme do polievky a pridáme smotanu (kyslú alebo sladkú), necháme prejsť varom. Medzi tým si nakrájame slaninu na škvarky a stopíme ju. Do nej pridáme múku a pomaličky vylejeme do polievky. Ochutíme. Kto má rád kyselkavú, tak môže pridať ocot, ale až na koniec, aby sa smotana nezrazila. Necháme ešte prejsť varom a odstavíme.

## Halušky

Suroviny: zemiaky, slanina, múka polohrubá, bryndza, smotana



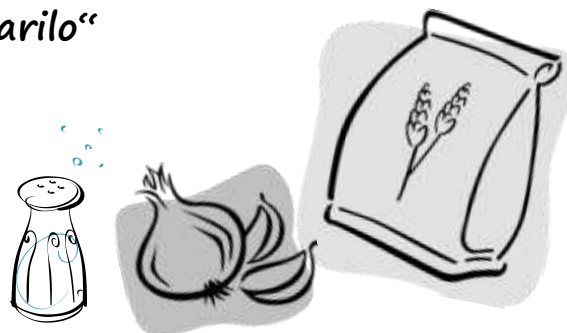
**Ako na to:** Očistené zemiaky postrúhame na strúhadle a osolíme, pridáme múku tak aby vzniklo cesto - nesmie byť riedke ani veľmi tvrdé. Do väčšieho hrnca dáme variť vodu, do ktorej pridáme aj soľ. Kým nám zovrie voda, pokrájame slaninu na kocky a dáme sprážiť do hneda. Bryndzu pomiešame so smotanou. Ak nám voda vrie, sádzeme cesto - halušky do vriacej vody buď cez sito alebo z dosky. Halušky varíme 5 min., keď plávajú na vrchu, začneme ich vyberať pomocou sita a oplachujeme ich v studenej vode. Po opláchnutí ich pridáme k pripravenej bryndze so smotanou. Na záver vlejeme trochu vody, v ktorej sa halušky varili a pridáme slaninku. Podľa chuti sa môže pridať aj na drobno nasekaná pažitka.



Dobrú chuť!

# Recept z Liptova

„Aby v hrnci neostalo a očiam i žalúdku ulahodilo, tak sa na Spiši vždy varilo“



## Liptovské droby

**Suroviny:** zemiaky, cibuľa, cesnak, oškvarky, hrubá múka, korenie, soľ, bravčová masť, majoránka.

**Ako na to:** Na bravčovej masti sa spráží cibuľka a spolu s očistenými zemiakmi a oškvarkami sa všetky suroviny pomelú. Pridá sa korenie, soľ a majoránka. Cesto sa zahustí hrubou múkou.

Hotovú zmes nadievame do pripravených umytých hovädzích čriev. Hotový výrobok sa zašpilkuje, ponorí sa do horúcej vody a varí sa približne 50 minút až jednu hodinu.

Uvarený výrobok sa ďalej tepelne upravuje na grile alebo v rúre 20 minút.



## Šialence

Postup a suroviny sú tie isté ako pri príprave liptovských drobov, rozdiel je v tom, že k praženej cibuľke sa pridá nakrájaná slanina. Šialence sa plnia do tenkých prírodných baraních čriev.

Nešpilujú sa!

Dobrú chuť!

