

Recepty zo Spiša

alebo

„Ako sa stravovali naši starí rodičia“

Tradičné jedlá zo Spiša

Džatky z Brutoviec

Suroviny: zemiaky, hladká múka, škvarky alebo tvaroh, maslo

Postup: K osoleným zemiakom tesne pred dovarením, nasypeme na povrch hrubú vrstvu hladkej múky a necháme ešte dovariť. Potom vodu scedíme. Zemiaky s múkou podusíme čím nám vznikne hustá hmota.

Po čiastočnom vychladnutí ťuľame na dlaní džadky.

Vzime po zabíjačke dáme sprážiť z čerstvého mäsa škvarky, ktoré vylejeme na džadky. Pomalým trasením ich premiešame. Zapíjame čerstvým mliekom.

V lete dáme do nich tvaroh a omastíme rozpusteným maslom. Tiež zapíjame mliekom.

Haruľa

Suroviny: 700g zemiaky, 1ks vajce, 3PL hladkej múky na zahustenie, 1PL soli, mleté čierne korenie, majorán, rasca, 1cibuľa 2strúčiky cesnaku, olej

Postup: Postriháme si zemiaky, cibuľu aj cesnak. Do postrihanej zmesi pridáme vajce, hladkú múku, soľ, korenie, majoránku a rascu. Z hmoty na oleji na panvici vypážame haruľky, menie sa ľahšie obracajú a sú aj chutnejšie. Potom ich vyberieme na tanier, kde dáme kuchynskú papierovú utierku, aby popíla zvyšný tuk. Podávame s mliekom, alebo so zakysankou, prípadne kefírovým mliekom.

МРІЄЖКОВАНИЙ КОЛІАЧ З ЖНЕЦЕНІЖО СЕСІА

Suroviny: 500 g polohrubá múka, 230 g práškový cukor, 1 ks prášok do pečiva, 200 ml mlieka, 2 celé vajcia, 250 g masla (smetol), 50 ml rum, škoricca, slivkový lekvár, kryštálový cukor, škoricca alebo škoricový cukor

Postup: Múku preosejeme na dosku, pridáme preosiaty práškový cukor s práškom do pečiva a pridáme ešte vajcia, trošku škoricce, rum, smetol a postupne prilievame mlieko a vypracujeme cesto, ktoré necháme na pol hodinku na chladnom mieste. Potom ho rozdelíme na dve časti - jednu väčšiu a jednu menšiu. Z väčšej časti vyvaľkáme plát, uložíme na tukom vymastený a múkou vysypaný plech. Na plát rozotrieme slivkový lekvár, ktorý bohato posypeme kryštálovým cukrom a z druhej časti cesta - ušľáme približne rovnaké pásiky, ktoré striedavo ukladáme šikmo cez plech a vytvárame rovnaké mrežky. Pečieme v stredne vyhriatej rúre do zlatista a podávame.

Beľuše

Suroviny: 500 g polohrubá múka, 2 ks vajec, 100 ml oleja, soľ, 1 kocka (80 g) drożdžia, 10 g cukor, 300 ml mlieko, 500 g zemiakov, škoricca, 100 ml oleja na potieranie cesta, 50 g práškového cukru

Postup: Z drożdžia, mlieka a cukru urobíme kvások, ktorý pridáme do presiatej múky. Zároveň pridáme soľ, zemiaky a vypracujeme hladké cesto. Necháme kysnúť na teplom mieste.

Keď cesta vykyšne, dáme ho na pomúčenú dosku, mierne rozvaľkáme. Do stredu cesta navrstvíme pripravené zemiaky, ktoré nesmú byť horúce ale ani studené. Okraje cesta ukladáme smerom nahor a v strede pospájame.

Prenesieme - prevrátime na vymastený plech jemne ho na plechu rozvaľkáme po celej ploche, vidličkou urobíme dierky striedavo po ceste. Na teplom mieste necháme podkysnúť. Vrch pomastíme olejom a dáme piecť, pečieme do zlatista.

Horúci pomastíme s olejom a posypeme práškovým cukrom.

Pokrájame na väčšie porcie a podávame.

Začurka

Suroviny: 1 kg zemiakov, 600 g hladkej múky, 1 vajce, 1 l vody z kyslej kapusty, hrsť kyslej kapusty, 0,1 l oleja, 1 cibuľa, soľ, čierne korenie a vegeta

Postup: Surové zemiaky pokrájané na kocky a kyslú kapustu uvaríme v osolenej vode. Pripravíme si cesto (začurku) spracované z 500 g hladkej múky, 1 vajca, soli a vody. Cesto ručne triháme a hádzeme do vriacich sa zemiakov a kapusty. Na oleji opečieme cibuľku, pridáme 100g hladkej múky a urobíme tmavšiu zápražku, ktorú zalejeme 1l vody z kyslej kapusty a ochutíme soľou, korením a vegetou. Zmiešame spolu s uvarenými zemiakmi a kapustou, necháme povariť a celé dochutíme.



Európsky poľnohospodársky fond pre rozvoj vidieka: Európa investujúca do vidieckych oblastí