



## Vianoce u Liptovce alebo

### „Ako sa stravovali naši starí rodičia na Vianoce“

#### Tradičné vianočné jedlá z Liptova

##### Polievka - Kysel'

Do vody dáme variť baranie alebo bravčové mäso nakrájané na kocky. Osolíme, pridáme bobkový list, rascu, hrsť hríbov a cesnak. Mäso varíme do mäkka. Z hladkej múky a kapustnice (voda z kyslej kapusty) si pripravíme zátrepok. Do polievky pridáme sušené slivky a zátrepok a povaríme. Pred dovarením sa môže pridať aj klobása.

##### Koláč zvaný Kabáč

Uvarené zemiaky ošúpeme, potlačíme, pridáme hrubú múku a soľ a dobre premiesime. Cesto rozvaľkáme na plech, posypeme bryndzou a upečieme. Po upečení sa vrch za horúca potrie roztopeným maslom, prípadne bravčovou masťou.

##### Koláč slaný - Meteník

Asi do pol kilogramu polohrubej múky pridáme soľ, rascu (podľa chuti) kvások urobený z droždia a mlieka. Dve väčšie hrste vyžmýkanej kyslej kapusty nakrájame na malé kúsky a spolu s lyžicou bravčovej masti vmiesime do cesta. Dobre vypracované mäkkšie cesto rozvaľkáme na veľkosť plechu a upečieme v rúre. Po upečení potrieme vrch ešte teplého koláča bravčovou masťou.

