

Sladkokyslá omáčka s býčimi žľazami a vyprážené býčie žľazy

4 porcie

Čas prípravy: 20 minút

Čas varenia: 65 minút

Čas vyprážania: 8 minút/kus
stredne náročné

500 až 700 g býčích žľiaz

Žľazy nakyslo:

po 100 g mrkvy, petržľenu
a zeleru

1 cibula

3 zrnká celého nového korenia

2 bobkové listy

5 zrniek celého čierneho korenia

1 lyžica masla

3 lyžice hladkej múky

soľ

ocot a cukor podľa chuti

1 hrnček sladkej smotany

2 lyžice kyslej smotany

štipka muškátového orieška

Vyprážené žľazy:

4 lyžice hladkej múky

2 vajcia

1 a ½ hrnčeka strúhanky

olej na vyprážanie

Býčie žľazy narežeme a blanu stiahneme. Do hrnca dáme variť nakrájaný zeler, petržlen, mrkvu a polovicu cibule. Pridáme nové korenie, bobkový list, celé čierne korenie a privedieme do varu. Vložíme očistené býčie žľazy a varíme domäkka asi 45 minút.

Na zápražku v hrnci roztopíme maslo, pridáme nadrobno nakrájanú druhú polovicu cibule, soľ, nové korenie, bobkový list a trochu celého čierneho korenia. Prispeme hladkú múku a za stáleho miešania opražime. Keď je zápražka zlatistá, zalejeme ju približne 1 hrnčekom studenej vody a dobre rozmiešame. Prilejeme vývar zo žľiaz a dobre rozmiešame, aby v omáčke nezostali hrudky. Vývaru pridávame tolko, aby omáčka mala stredne hustú konzistenciu, asi ako smotana. Podľa chuti pridáme ocot, trochu cukru a soľ. Omáčka nemá byť kyslá, ale príjemne sladkokyslá. Varíme asi 20 minút.

Uvarené žľazy pokrájame na plátky. Do omáčky primiešame sladkú aj kyslú smotanu a dochutíme soľou, cukrom, korením a muškátovým orieškom. Vložíme nakrájané býčie žľazy a zamiešame.

Na vyprážené kúsky tiež zo žľiaz stiahneme blanu, nakrájame ich na kolieska hrubé asi 1 cm a jemne naklepeme. Obalíme ich v múke, rozšľahaných vajciach a v strúhanke. Pripravené kúsky vyprážame na horúcom oleji dozlatista veľmi pomaly, asi 4 minúty z každej strany.

JARDOVE TIPY A TRIKY

- Vyprážené žľazy odporúčam hneď skonzumovať, lebo mäso je veľmi šťavnaté. Ak ho necháme dlhšie stať, strúhanka zvlhne a odpadne.



Odporúčam vyskúšať aspoň jeden
z receptov na býčie žľazy.

V rodinnej pálenici Varsíkovcov, ktorá funguje od roku 1943, som sa prizeral, ako sa z kvasu rodí domáca kvalitná pálenka. V myjavskom kraji známom ovocnými sady je preslávená najmä slivovica, belovica, jablkovica a hruškovica. Bez pálenky sa tu nezaobíde nijaká udalosť, či svadba, krstiny, zabíjačka, alebo pohreb.



V pálenici ma hneď zapriahli do roboty.



Z hotovej pálenky treba ochutnať za kalíštek.

Na gazdovskom dvore v Turej Lúke sa zachovala typická usadlosť z 19. storočia a tunajšie rúzne gazdiné tu pre návštevníkov s radosťou chystajú tradičné pochúťky z tohto regiónu. Aj mňa pohostili len tým najlepším, slivkovými guľami a vypráženými Božiami milosťami. Rád som si vyskúšal, ako sa tieto sladké dobroty pripravujú.



Šikovné kuchárky z gazdovského dvora v Turej Lúke.



Varené karé so zemiakovo-cibuľovým šalátom

Vo vode varíme mäso asi 2,5 hodiny, až kým sa nebude oddelovať od kosti, a zároveň uvaríme zemiaky v šupke.

V ďalšom hrnci rozpustíme masť, prispeme očistenú cibuľu pokrájanú na kolieska, opečieme a necháme ju zmäknúť. Pridáme mletú červenú papriku a zalejeme vývarom alebo vodou. Prevaríme, pridáme ocot a cukor, ešte raz prevaríme a dochutíme korením a solou.

Zemiaky ošúpeme, nakrájame alebo pretlačíme a pridáme do cibulovej zmesi. Všetko spolu dobre premiešame.

Mäso nakrájame na plátky a servujeme so zemiakovým šalátom.

asi 15 porcií

Čas prípravy: 30 minút

Čas varenia: 2,5 hodiny
jednoduché

2 kg bravčového karé

1,5 kg zemiakov
masť (alebo olej)

3 cibule

mletá červená paprika

vývar z bravčového karé

ocot (podľa chuti)

štipka kryštálového cukru

soľ

mleté čierne korenie



Na chvíľu bez gazdiniek a opäť pri hrncoch.

Televica

Keď sa do jedla hodí tekvicový olej, kuchári väčšinou používajú rakúsky, najmä ten zo Štajerska. O to viac ma prekvapilo, keď som dostal pozvanie z juhu Slovenska od vinára z Novej Stráže pána Frigyesa Botta. Tvrdil, že kvalitný olej z tekvicových jadierok máme aj na Slovensku.

V dedine Salka sa špeciálna rakúska odroda tekvice pestuje len kvôli jadierkam. Plody sa zbierajú ručne, jadierka sa tiež ručne vyberajú a sušia v podomácky vyrobenej sušiarňi. Vrecia plné tekvicových jadierok putujú priamo do srdca rakúskeho Štajerska, do mesta Graz. Tu sa z nich v mlyne s dvestoročnou tradíciou lisuje olej, ktorý sa potom vo veľkých kanistroch vracia späť na Slovensko a plní do fliaš.

Pri vyberaní semienok som sa tunajších gazdiniek pýtal, čo varia zo zvyšnej tekvice. Tvrdili, že na varenie sa nehodí. Ja som sa však nedal odradiť a vybral som hneď dva recepty na jednoduché placky. Chutili fantasticky, oplatí sa ich vyskúšať!



Chrumkavé placky z tekvice sú výborné nasladko i naslano.

Kuracia fáš

150 g kuracích prsičiek
100 ml smotany na varenie
50 g striedky z bieleho chleba
100 ml mlieka
soľ
mleté čierne korenie
sušené lesné huby

Kuracie prsia pomelieme, do mixéru k nemu vložíme kocku ľadu, pridáme smotanu, do mlieka namočenú a potom vyžmýkanú striedku z bieleho chleba. Ochutíme soľou, korením, lesnými hubami a rozmixujeme.

JARDOVE TIPY A TRIKY

- Namiesto pšeničnej placky môžete použiť aj lístkové cesto vyvaľkané natenko.
- Keď mäso zaviniem do lístkového cesta, nevyprážam ho na panvici, ale rovno ho vložím do rúry vyhriatej na 180 °C. Pečiem asi 10 až 15 minút, potom rúru vypnem a nechám ešte 10 minút dôjsť.

V revíri som počul aj lesný roh, ktorým trubačka oznámila, že poľovník zastrelil zver. Aj mne dovolili roh vyskúšať, a tak som si zatrubil na hory, na lesy...



Keď poľovník zastrelí zver, treba zatrubíť na lesný roh.