

Sílešský svadobný guláš

1., Najprv uvaríme bravčový perket.

Potreby(na 10 osôb)

20 dkg masti

20 dkg cibul'u

2 dkg červenej papriky

4 kusy cesnaku

2 kusy vavrína

10 kusov celého korenia

1 dkg celého rasca

25 dkg zelenej papriky

10 dkg paradajky

sol' podľa vôle

1 kg mäsitej kosti pokrýjanú na

2 cm-ové kúsky

1.20 kg drobného mäsa

(bravčové stehno alebo lopatka)

Mäso pokrýjame na malé kocky.

Urobíme perketový základ,

dáme na to mäsitú kosť,

a trošku usmažíme.

Potom pridáme na malé kocky

pokrýjané mäso, okoreníme podľa vôle a uvaríme na
hotovo.

2.,: Pripravenie polievky

Potreby(na 10 osôb)

25 dkg bravčového pečena

2 kusy žemľy

2 kusy vajciasol', mleté korenie, strúhanka, na drobne

pokrýjanú zeleninu petržlena, usmaženú na masti

Rozdrvíme bravčového pečena. Dáme do toho

namočenú, vyžmýkanú žemľu, 2 kusy vajcia, sol', kore-

nia, usmaženú cibul'u a zeleninu petržlena. Hniesíme,

robíme malé gulčky so strúhankou.

Gulčky uvaríme v 1 – 1.5 litrovej vriacej vody. Na-

konec varenú vodu dáme do hotového perketu.

Gulašinu dáme do misiek, tanier ozdobíme paprikou a
paradajkou.

Mákos perka

Hozzávaló (10 főre)

1 kg liszt

10 dkg rétesliszt

4 dl olaj

4 db tojás

1 csomag élesztő

1 kg cukor

1,5 liter tej

0,5 kg mák

1 dl méz

0,5 l szilvalekvár

0,5 dkg só

1 dl tejbe 1 csomag élesztő felfuttatunk,

Megkelesztjük, majd kinyújtjuk a tésztát, pogácsaszag-
gató formával kiszúrjuk, minden kiszúrt formába szilva-
lekvárt teszünk, kis buktákat készítünk. Kiszírozott
tepsibe tesszük és kisütjük. Kis edénybe felmelegítjük a
tejet, beletesszük a mézet és a cukrot. Leforrázzuk a
buktákat, és a mákot a cukorral összekeverjük, majd
rászórjuk a buktákra.

- Dobró chut' ! -