

RUSZIN KARÁCSONYI ÉTELEK KOMLÓSKÁRÓL



Savanyú gombaleves

HOZZÁVALÓK: • 20 dkg szárított gomba (vargánya) • 0,5 kg savanyú káposzta • 1 fej hagyma • 1 fej fokhagyma • 1-2 evőkanál liszt • 1-2 dl tejföl • ízlés szerint füstölt kolbász, tarja • só, bors, olaj, őrölt kömény, pirospaprika, babérlevél

ELKÉSZÍTÉS: A gombát meleg vízben kiáztatjuk, feldaraboljuk, olajon megpirítjuk az apróra vágott hagymával. Egy másik lábasba beletesszük az aprított káposztát, fölöntjük vízzel, megsózzuk, borsozzuk, és egy kis őrölt fűszerköményt adunk hozzá, majd lefedjük és puhára főzzük. Ekkor adjuk hozzá a gombát. Közben elkészítjük a rántást. A rántáshoz fél deci olajban elkeverünk 1-2 evőkanál lisztet, egy fej apróra vágott vöröshagymát, krémszínűre pirítjuk, adunk hozzá egy fej apróra vágott fokhagymát, pirospaprikát, 1-2 deci tejfölt, kevés forró vizet, majd jól elkeverjük, és hozzákeverjük a káposztás gombához. Babérlevelet és házi füstölt kolbászt, tarját is adhatunk hozzá. Tovább főzzük, hogy összeérjen az étel, a rántás és a hús. Hidegen és melegen is tálalhatjuk.



Mákos/diósz/túrós/káposztás bobajka

HOZZÁVALÓK: • 1 kg liszt • 3 dkg élesztő • 5 dkg/1-2 kávéskanál cukor • 1 tojás • 0,5 l tej • só, cukor, olaj • 20 dkg mák • 15 dkg/10 evőkanál porcukor • 1 túró • 1 teavaj

ELKÉSZÍTÉS: Egy kis tejhez hozzáadjuk a cukrot, egy csipetnyi sót és az élesztőt, majd felfuttatjuk. A maradék tejből egy keveset tűzre rakunk, megolvasztjuk benne a vajat, majd hozzákeverjük a maradék tejet. A lisztbe felütjük a tojást, a futtatott élesztőt, hozzáadjuk a vajas tejet, és finom tésztává gyúrjuk. A tésztát letakarjuk, míg meg nem dagad, majd lisztezett deszkán finoman meglisztezve ujjnyi vastagra nyújtjuk a kelt tészta felét. Hosszában levágunk egy csíkot a tésztából, s addig söndörgetjük, míg szép, hosszú rúd nem lesz belőle. Apró bobajkákra vágjuk, és kikent tepsibe rakjuk – szellősen, hogy ne ragadjanak össze sülés közben. (Közben meg lehet csinálni a tészta másik felét is.) Előmelegített sütőben zsömlésínűre sütjük (kb. 15 perc). A két teavajat lábasban fölolvastjuk, és folyamatos kavargatás mellett barnára sütjük. A kisült, kihűlt bobajkát forró, de nem forrásban lévő vízbe tesszük és megpuhítjuk. Ha elég puha, szűrővel kiszedjük, tálba rakjuk, ráöntjük a barnára főtt vajat, és elkeverjük.

A ruszin hagyományok szerint a bobajka mákosan, túrósan, káposztásan és diósan is tálalható. Egyszerre két- vagy akár háromfélét is készíthetünk, ekkor a vajjal összekevert bobajkát osszunk annyifelé, ahányfélét csinálunk. Ha mákos vagy diós, akkor azt a porcukorral össze kell keverni, s a vajas bobajkára önteni és összekeverni. Ha túrósz, a tört túrósz kell a vajas bobajkával összekeverni, majd megsózni. A káposztásat lehet nyers és főtt savanyú káposztával is, és túróval keverve is tálalni.

JÓ ÉTVÁGYAT KÍVÁNUNK!