

Domáce špeciality

Klobásy a jaternice si môžete spraviť aj bez zabíjačky



Foto: Mária Candráková

Tradičná zabíjačka je súčasťou našej kultúry. V období fašiangov sa stretne celá rodina a patrí k nej veselé hodovanie pred pôstnym obdobím. Keď dobre vykrmené prasa padne za obeť mäsiarovi, všetci si vysúkajú rukávy, aby si pripravili domáce špeciality. Klobásy, jaternice, krvavnice majú v určitých regiónoch typickú chuť a spôsob prípravy. Navyše, každá rodina si ich korení aj konzervuje podľa vlastných tradícií.

Ak máte chuť na vlastné klobásy a jaternice, môžete si ich pripraviť doma z kúpeného mäsa. Môže sa to zdať práčne, ale keď si ich nakoniec naložíte na tanier, ich chuť vás odmení. Ako na to, poradí šéfkuchár reštaurácie Zylinder Jozef Riska. „Rozhodli sme sa obnoviť tradíciu. K bravčovému mäsu zo zabíjačky sme pridali sezónne suroviny, ako sú jablká, zemiaky, kapusta,“ vysvetľuje šéfkuchár. ■

Domáce jaternice, krvavnice s chlebom a nakladanou zeleninou

Klobásy

10 kusov

Potrebuje:

1 kg bravčového mäsa, soľ, cesnak, mletú červenú papriku, mleté čierne korenie

Ako na to: Mäso pomelieme, dochutíme soľou, korením, roztláčaným cesnakom a mletou červenou paprikou podľa vlastnej chuti. Všetko dobre premiešame a plníme do čriev. Môžeme dať zaúdiť.

Jaternice

18 kusov

Potrebuje:

1 kg bravčového mäsa, 50 g bravčovej pečene, 250 g pľúc, 500 ml vývaru, 30 g soli, 3 g mletého čierneho korenia, 13 g majoránu, 100 g pretlačeného cesnaku, 800 g rožkov, črevá

Ako na to: Mäso uvaríme a pomelieme. Rožky zalejeme ovarovou vodou, nech dobre nasiaknu. Surové pľúca a pečeň pomelieme, pridáme k mäsu a k pečivu. Dochutíme, všetko dôkladne premiešame, plníme do čriev, zatvárame špajdlami. Nakoniec povaríme vo vode pri teplote 85 stupňov asi 20 minút, urýchlene vložíme do ľadovej vody, aby sa zatiahli.

Krúповá krvavnica

18 kusov

Potrebuje:

500 g krúp, 800 g bravčového mäsa, 500 ml krvi, 300 g rožkov, 75 g pečene, 150 g pľúc, 500 ml vývaru, 30 g soli, 4 g mletého čierneho korenia, 120 g majoránu, pretlačený cesnak, črevá

Ako na to: Zvlášť uvaríme krúpy, mäso a pľúca. Krúpy dáme do misy, zalejeme dobre preceđenou krvou, pridáme mäso, pečeň a pľúca nasekané na jemno a rožky namočené vo vývare. Dochutíme, všetko dôkladne premiešame, hmotu plníme do čriev, zakončujeme špajdlami. Varíme tak isto ako jaternice, vo vode pri 85 stupňoch 25 minút a hneď ich zachladíme v studenej vode.

Tip: Klobásy, jaternice aj krvavnice pred pečením jemne popicháme, aby črevo neprasklo. Pečieme pri 180 stupňoch do chrumkava 15 až 20 minút. Podávame s čalamádou, kyslými uhorkami, horčicou a chrenom.

Pomaly pečený bravčový bôčik s jablkovým koláčikom

4 porcie

Potrebuje:

500 g bôčika, 3 strúčiky cesnaku, rozmarín,
tymian, 250 g zemiakov, 2 jablká,
10 g šalvie, 50 g šalotky, soľ, korenie,
100 g lístkového cesta

Ako na to: Celý bôčik rozrežeme ako na rezeň, jemne naklepeme, dáme naň bylinky, nasekaný cesnak a zrolujeme ho. Prevážame ho špagátom, aby sa nerozpadal. Pečieme do mäkkka pri nízkej teplote približne 150 stupňov asi štyri hodiny. Bude šťavnatý a mäkký.
Jablkový koláč: Lístkové cesto rozvaľkáme a rozkrájame na štvorce, ktoré vkladáme do mafinových formičiek potretých maslom. Naplníme ich jablkami nastrúhanými nahrubo, ktoré sme podusili so šalotkou a šalviou, zakryjeme zvyšným lístkovým cestom, potrieme maslom a pečieme do zlatista v rúre pri teplote 180 stupňov. Podávame s klasickou zemiakovou kašou.

Zabíjačkové menu



Pripravil šéfkuchár
reštaurácie Zylinder
v Bratislave Jozef Riska



Zabíjačka

Zemiakovo-pórová polievka s krvavničkou

4 porcie

Potrebuje:

1 pór, 500 g zemiakov, 500 ml zeleninového vývaru,
100 g cibule, 2 strúčiky cesnaku, 100 ml smotany na šľahanie,
soľ, korenie, hotovú krvavnicu

Ako na to: Cibuľu a cesnak orestujeme, pridáme zemiaky a spolu podusíme. Pridáme nakrájaný pór, zalejeme vývarom, povaríme do mäkkka a celé spolu rozmixujeme. Pridáme smotanu na zjemnenie a dochutíme soľou a korením. Môžeme ozdobiť hotovou krvavnicou, ktorú nakrájame na kolieska a jemne opečieme.



Foto: MÁRIA CANDRÁKOVÁ



Sviečkovica plnená klobásovým mäsom na jablkách

4 porcie

Potrebuje:

640 g sviečkovice,
120 g mletého mäsa
na klobásu, 4 veľké jablká,
šalviu, 40 g masla, brandy,
soľ, čierne korenie, 4 strúčiky
cesnaku, mletú červenú
papriku, hnedý cukor

Ako na to: Sviečkovicu pozdĺžne narežeme, vnútro naplníme klobásovou zmesou dobre ochutenou cesnakom, čiernym korením, soľou a mletou paprikou.

Orestujeme na panvici a dopečieme v rúre na 200 stupňoch asi za 10 minút.

Očistené jablko nakrájame na mesiačky, orestujeme ho na rozpálenom masle s troškou hnedého cukru, prilejeme brandy a jemným pohybom nad plameňom flambojeme. Prihodíme nasekanú šalviu a dusíme do mäčka. Servírujeme nakrájanú sviečkovicu s flambovaným jablkom a k tomu tradičný zemiakový šalát.

ové hody

Moravské koláče

30 kusov

Potrebuje:

500 g hladkej múky,
500 g polohrubej múky,
200 g masla, 4 žltky,
200 g cukru, 80 g droždia,
12 g soli, 350 g mlieka

Na tvarohovú náplň: 250 g
mäkkého tvarohu, 40 g cukru,
soľ, 2 žltky, 20 g masla

Na slivkovú náplň: 400 g sušených
sliviek, 50 g práškového cukru,
200 ml rumu

Ako na to: Rozpustíme maslo. Zmiešame všetky ingrediencie na cesto aj s rozpusteným maslom v robote a miesime na nízkych otáčkach, kým sa nevytvorí nelepivé cesto. Cesto potrieme olejom, zabalíme do fólie a necháme 45 minút kysnúť. Urobíme si malé bochníky, ktoré necháme odležať 45 minút a plníme ich náplňami podľa chuti. Potreté žltkom pečieme pri 160 stupňoch asi 15 minút.



Foto: MÁRIA CANDRÁKOVÁ