

# Recepty

(rómske jedlá)

## Polievky:

### Žufka

1 ks sliepka  
0,5 kg mrkvy  
0,20 kg petržlenu  
0,20 kg zeleru  
2 ks cibule

soľ, vegeta, nové korenie celé, čierne korenie celé  
1 balenie tenkých rezancov

#### Postup:

Sliepku dobre umyjeme, vložíme do hrnca a zalejeme vodou. Pridáme malú lyžičku soli, nové a čierne korenie, varíme na miernom ohni. Po hodine až dvoch (podľa veľkosti sliepky) pridáme očistenú zeleninu a naďalej varíme na miernom ohni. Cibuľu vkladáme do hrnca celú a po zmäknutí ju z vývaru vyberieme a nekonzumujeme. Počas varenia postupne odoberáme tmavú hmotu, ktorá sa vytvára z mäsa. Polievku varíme kým nezmäkne mäso, ktoré vyberieme, oddelíme od kostí a nakrájame na malé kúsky. Vývar dochutíme soľou a vegetou podľa chuti. Uvarenú zeleninu taktiež nakrájame na menšie kúsky, v inom hrnci si odvaríme rezance.

Podávame v hlbokom tanieri alebo miske, do ktorej dáme nakrájané mäso a zeleninu, rezance zalejeme vývarom. Polievka by v konečnej podobe mala byť hustá, už samotný názov o nej prezrádza, že jej človek zje maximálne za „žufanku“ (naberačku).



Zdroj: Internet

### Zemiaková polievka

3 – 4 kg zemiakov  
0,5 kg cibule  
2 – 3 strúčiky cesnaku  
0,30 kg údenej slaniny  
soľ, rasca, mletá paprika sladká, čierne korenie mleté  
olej

#### Postup:

Na troške oleja rozpražíme cibuľu, pridáme slaninku a necháme chvíľu na ohni, zmes častejšie premiešame. Keď je cibulka so slaninkou dozlatista opäť prahená, pridáme papriku a prelisovaný cesnak. Zemiaky uvaríme zvlášť

s rascou a soľou. Zmes primiešame do polohotových zemiakov, dobre prevaríme a dochutíme soľou a čiernym korením.

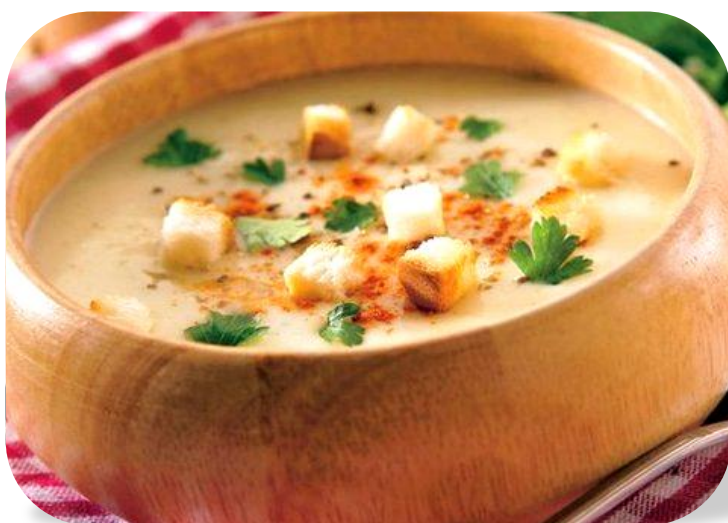
### Cesnaková polievka

1 ks chlieb alebo 2 ks bosniak  
3,5 l vývaru zo zemiakov  
1 menšia hlavička cesnaku  
1 veľká lyžica bravčovej maste  
2-3 lyžice oleja  
čierne korenie mleté, soľ, vegeta

#### Postup:

Chlieb/bosniak natrháme nadrobno, pokvapkáme olejom, v ktorom sme rozmiešali 1-2 strúčiky prelisovaného cesnaku. Takto pripravený chlieb/bosniak prepečieme na vymastenom pekáči v rúre do chrumkava. Prelisujeme si zbytok cesnaku, zalejeme vriacim vývarom zo zemiakov, pridáme mleté korenie a masť. Dochutíme soľou a vegetou.

Podávame v hlbokom tanieri alebo miske. Prepečený chlieb zalejeme horúcim vývarom a zaželáme dobrú chuť.



Zdroj: Internet

### Hlavné jedlá:

#### Goja (národné jedlo)

2 zväzky bravčových čriev  
1,5 kg zemiakov alebo 0,4 kg krupice  
0,5 kg cibule  
soľ, čierne mleté korenie, rasca

#### Postup:

Črevá poriadne vymyjeme. Zemiaky nakrájame na menšie kúsky, pridáme soľ, koreniny a nadrobno nakrájanú cibuľu. Zmesou naplníme črevá, nie však príliš nahusto lebo črevá sa nám počas tepelnej úpravy scvrknú. Črevá môžeme naplniť aj krupicou bez cibule namiesto zemiakov. Konce čriev môžeme upevniť kúskom špajle. Naplnené črevá vložíme do vriacej osolenej vody a varíme asi 30 minút. Potom črevá z vody vytiahneme a upečieme v rúre domäkka. Podávame horúce najlepšie s chlebom.



Zdroj: Internet

### Kapusta s baraninou/jahňacinou

2,5 kg rebier alebo ak iné mäso, tak 1 kg (krk, plece)

0,5 kg + 0,2 kg cibule

2 kg hlávkovej kapusty

0,5 kg paradajkového pretlaku

nové korenie celé, čierne korenie celé, rasca, bobkový list

soľ, cukor, ocot, olej

Postup:

Na troche oleja rozpražíme 0,5 kg cibule dozlatista. Mäso nakrájame, posolíme a nakoreníme. Takto pripravené mäso položíme na pripravenú cibuľu a dusíme do polomäkka. Kapustu a zvyšok kapusty pokrájame na hrubšie pásiky, pridáme k mäsu. Zmes dolejeme vodou a uvaríme domäkka. Pridáme paradajkový pretlak, prevaríme a zahustíme zápražkou (olej, hladká múka). Dochutíme soľou, vegetou, cukrom a octom.

Kapustu podávame s chlebom.

### Pľúcková omáčka (Pajšlovica)

1 kg bravčových pľúcok

0,5 bravčového jazyka

0,5 bravčového srdca

2 l mlieka

250 ml šľahačkovej smotany

0,1 kg hladkej múky

2-3 ks cibule

soľ, vegeta, nové korenie celé, čierne korenie mleté, bobkový list, ocot

Postup:

Pľúčka, jazyk a srdce dobre umyjeme a vcelku uvaríme s cibuľou a koreninami domäkka. Vývar precedíme. Všetky vnútornosti pokrájame na malé rezančky a vrátíme do precedeného vývaru, privedieme do varu a následne dolejeme mliekom. Zmes chvíľku varíme a zahustíme zátrepkou (smotana, hladká múka). Omáčku dochutíme soľou, octom a cukrom podľa chuti.

Podávame s knedľou alebo varenými zemiakmi.



Zdroj: Internet

### Rezance s pečienkami (Chumer s bukami)

2 kg širších rezancov  
1 kg kuracích pečienok  
0,20 kg cibule  
2 strúčiky cesnaku  
0,1 kg bravčovej masti  
soľ, mleté čierne korenie, olej

Postup:

Rezance uvaríme, scedíme. Na rozpálený olej dáme nadrobno nakrájanú cibuľku, pečienky a prelisujeme cesnak, pridáme koreniny a soľ. Na širokej panvici alebo pekáči premiešame zmes s rezancami. Dochutíme koreninami podľa chuti.

### Pečené rebrá (Pašvare)

3 kg bravčových rebier  
2 ks cibule  
5 strúčikov cesnaku  
soľ, rasca

Postup:

Mäso posolíme, pridáme rascu, cibuľu a cesnak. Takto pripravené rebrá necháme odležať aspoň hodinu, ideálne dlhšie. Naložené mäso položíme na pekáč alebo hlbší plech, podlejeme vodou a pečieme v rúre na 180° asi hodinu a pol- dve. Upečené rebrá podávame s chlebom a nakladanou zeleninou (baranie rohy, uhorky, feferónky... alebo podľa chuti).



Zdroj: Internet



## Jahňací guláš

1,5 kg jahňacieho mäsa

1,5 kg zemiakov

1 kg cibule

0,10 kg cesnaku

1 ks lečo

olej

soľ, mletá paprika sladká, čierne korenie mleté, rasca, borievky, bobkový list

Postup:

Cibuľu rozpražíme na oleji. Pridáme osolené mäso a koreniny. Poopiekáme a stlmíme, dusíme vo vlastnej šťave. Mäso pravidelne premiešavame a podľa potreby podlievame. Keď je mäso polomäkké, pridáme lečo a zemiaky, dolejeme vodou. Hneď ako nám mäso zmäkne úplne, guláš dochutíme a prípadne zahustíme nastrúhaným zemiakom alebo zápražkou.



Zdroj: Internet

## Džatky

2 kg zemiakov

0,18 kg hladkej múky

0,25 kg polohrubej múky

0,5 kg oravskej slaninky

1 kg cibule

0,4 kg jemného hrudkového tvarohu

soľ, cukor, olej

Postup:

Slaninu pokrájame nadrobno a opražíme. Zvlášť opražíme aj na veľké kusy nakrájanú cibuľu, odstavíme ju, keď je zlatistá až mierne hnedá. Zemiaky očistíme, pokrájame na menšie kúsky, vložíme do hrnca. Zemiaky zalejeme vodou tak, aby boli zakryté, osolíme a dáme variť. Pred ich dovarením zlejeme vodu tak, aby časť vody zostala. Zemiaky rozpučíme akoby sme chceli pripraviť kašu, pridáme oba druhy múky, trochu soli, premiešame a ešte asi 5 min necháme na miernom ohni variť, zmes nám postupne tuhne. Zo zemiakového cesta pomocou dvoch lyžíc vykrojíme veľké halušky, ktoré na tanieri polejeme vyškvarenou masťou, posypeme slaninou a cibuľou.

Džatky môžeme pripraviť aj nasladko. Zmes pripravíme rovnako, halušky polejeme roztopeným maslom a posypeme cukrom, prípadne tvarohom a cukrom.



Zdroj: Internet

### Chuťovky k pivu:

#### Oškvarky s cibuľou

1 kg oškvarkov

0,5 kg cibule

chlieb

Domáce pripravené oškvarky posolíme a podávame s chlebom a surovou cibuľou, môžeme pridať aj nakladanú zeleninu (baranie rohy, uhorky, feferónky... alebo podľa chuti).

#### Placky (Marikľa)

1 kg polohrubej múky

0,1 kg bravčovej masť

2 ks vajcia

1 kocka kvasníc

voda

cesnak

Postup:

Suroviny zmiešame a vypracujeme cesto do hladka. Cesto vyvaľkáme asi na hrúbku širokú necelý centimeter. Vykrojíme kolesá v priemere asi 10 cm. Ak nemáme možnosť vykrajovať kolesá, cesto vyvaľkáme na veľké koleso, ktoré po upečení nakrájame na kúsky. Pripravené cesto pečieme na horúcej platni, nie na panvici. Horúce pomastíme roztopenou masťou, posolíme a potrieme prelisovaným cesnakom. Podávať môžeme samotné alebo s fazuľovou nátierkou.



Zdroj: Internet

## Fazuľová nátierka

2 konzervy červenej fazule

2 ks cibule

0,2 kg údenej slaninky

0,5 kg hladkej múky

soľ, vegeta, olej

Postup:

Nadrobno pokrájame slaninku, upražíme. Keď máme slaninku pripravenú dozlatista, pridáme cibuľu, smažíme doružova. Zmes dobre premiešame s fazuľou, pridáme pripravenú zápražku (hl. múka a olej) a podľa potreby pridáme nálev z fazule. Nátierku dochutíme soľou, vegetou.



Zdroj: Internet