

## Jak se připravuje hovězí perkelt (marha pörkölt)?

**Přísady pro 4 osoby:** hovězí maso 600 g, olej 1 dl, cibule 200 g, česnek 5 g, kmín 2 g, červená paprika, sladká 20 g, sůl 20 g, paprikové lusky 120 g, rajčata 80 g, červené víno 2 dl

**Příprava:** Maso omýt a nakrájet na kostky. V hrnci rozehrát olej a nechat zesklivatět nadrobno nakrájenou cibuli. Přidat prolisovaný česnek, trochu mletého kmínu a zasypat paprikou. Aby paprika nezhořkla, odstavit hrnec z plotny. Pak přidat maso, osolit a pod pokličkou dusit. Podle potřeby podlévat vždy jen trochou vody, aby byl vývar z masa dostatečně hutný. Když je maso již téměř měkké, přidat na menší kousky nakrájené paprikové lusky a rajčata a při mírné teplotě dále dusit. Přilít suché červené víno a maso vařit doměkka. Perkelt (guláš) servírovat s vaječnými těstovinami, noky nebo vařenými bramborami.

## Jak se připravuje kotlíkový guláš (bogrács gulyás)?

**Přísady pro 4 osoby:** hovězí maso 500 g, olej 8 cl, cibule 200 g, červená paprika 20 g, sůl 20 g, kmín 1 g, česnek 5 g, brambory 600 g, paprikové lusky 100 g, rajčata 800 g. Noky: mouka 60 g, vejce 1 ks, sůl 2 g

**Příprava:** Jedná se o charakteristické maďarské jídlo, chloubu maďarské kuchyně, světoznámý pokrm oceňovaný labužníky, jež milují typická jednoduchá jídla. Hovězí maso omýt a nakrájet na malé kousky. V hrnci zahřát olej a nechat zesklivatět nadrobno pokrájenou cibuli. Odstavit z plotny a zaprášit sladkou červenou paprikou. Rychle promíchat, přilít trochu vody a vařit tak dlouho, dokud se voda nevyvaří, vše dusit ve vlastní šťávě. Přidat pokrájené maso, osolit, promíchat a pod pokličkou dusit při mírné teplotě až se vývar z masa vyvaří, přidat kmín a prolisovaný česnek. Koření promíchat a stále přilévat jen tolik vody, aby se maso dusilo v troše vývaru. Mezitím pokrájet omyté brambory na kostičky 1x1 cm a nechat stranou ve studené vodě. Zelenou papriku a rajčata pokrájet na stejné velké kousky. Z vejce, mouky, vody a soli vypracovat tuhé těsto a na pomoučeném vále utvořit malé nočky. Uvařit je v lehce osolené vodě, přecedit, hodně propláchnout studenou vodou a odložit stranou. Když je maso téměř měkké, vodu vyvařit a přidat připravené brambory a papriku. Dobře promíchat a několik minut společně orestovat. Pak zalít cca 1 l vody a při mírné teplotě vařit. Po přejití varem přidat rajčata a vše uvařit doměkka. Poté přidat připravené noky a nechat ještě asi 2-3 minuty táhnout. Podle chuti dosolit nebo přidat trochu pálivé papriky. Dobrý kotlíkový guláš musí mít ohnivě rudou barvu a být velmi vydatný, neboť se jedná o typické "Jídlo z jednoho hrnce". Servírovat horké, v polévkové misce.

## Jak se připravuje plněné zelí (töltött káposzta)?

**Přísady pro 4 osoby:** vepřové maso 350 g, rýže 50 g, olej 1 dl, cibule 100 g, česnek 10 g, červená paprika, sladká 20 g, mletý pepř 3 g, sůl 20 g, vejce 1 ks, zelné listy 8 ks, kysané zelí 1200 g, slanina 100 g, kmín 2 g, bobkový list 2 ks, pepř celý 2 g, uzené maso 200 g, kopr 30 g, kyselá smetana 2 dl, mouka 30 g

**Příprava:** Vepřové maso umlít. Pro plněné zelí se hodí nejlépe poněkud tučnější bůček. Rýži dusit do poloměkka a nechat vychladnout. V pánvi zahřát trochu oleje, nechat zesklivatět drobně pokrájenou cibulku a přidat prolisovaný česnek. Maso dát do mísy, přidat poloměkkou rýži a osmaženou cibuli. Okořenit sladkou paprikou, mletým pepřem, osolit a nakonec přimíchat vejce. Dobře promíchat. Ze zelných listů odstranit silné části lodyhy a rovnoměrně je naplnit směsí. Listy srolovat tak, aby byly všechny přibližně stejně velké. Ve větším pekáčku zahřát olej, přidat na kostičky pokrájenou slaninu a

---

Katka Fodor, <https://www.katkafodor.cz>

Máte-li zájem o jakýkoli maďarský recept, napište mi - pokusím se odpovědět co nejdříve:

[katkafodor@katkafodor.cz](mailto:katkafodor@katkafodor.cz) nebo [katkafodor@t-online.hu](mailto:katkafodor@t-online.hu)

Samozřejmě, pokud hledáte ubytování v Maďarsku – jsem k dispozici.

za častého míchání orestovat. Přidat drobně pokrájenou cibuli a nechat zesklivatět, okořenit trochou kmínu, bobkovým listem, celým pepřem a jemně pokrájeným česnekem. Posypat sladkou paprikou, dobře promíchat a ihned přilít trochu vody. Přidat dobře propláchnuté zelí, na jemné plátky pokrájené uzené maso a navrstvit vedle sebe závitky. Přilít tolik vody, aby zelí bylo ponořené. Pod pokličkou dusit při mírné teplotě. Čas od času potřást pekáčkem, aby se zelí nepřichytilo. Po 1-1 1/2 hodině závitky opatrně vyndat a odložit na teplé místo. Zelí v pekáčku posypat jemně pokrájeným koprem a promíchat. Zamíchat kyselou smetanu s moukou a přes sítko přelít na zelí, dobře promíchat a vařit mírně ještě 4-5 minut. Na talíři podávat závitky obložené zelím a uzeným masem. Podle chuti přelít trochou kyselé smetany a horké servírovat.

### **Jak se připravuje rybí polévka (halászlé)?**

**Přísady pro 4 osoby:** kapr - filety 500 g, štika (okoun) - filety 500 g, sumec - filety 500 g, sůl 20 g, rybí hlavy, páteř 800 g, cibule 250 g, červená paprika, sladká 25 g, paprikové lusky 80 g, rajčata 50 g

**Příprava:** Ryby vykostit, sumce nakrájet na plátky. Rybí filety o velikosti cca 60-80 g rovnoměrně osolit a odložit do chladničky. Rybí hlavy a kostry velmi dobře omýt, vložit do studené vody a dát vařit. Lehce osolit, přidat nadrobno pokrájenou cibuli a vařit, až se hlavy a kosti rozvaří a vznikne vydatný vývar. Odstavit z plotny a přecedit do jiného hrnce. Opět přivést do varu a vsypat sladkou papriku. Podle chuti lze přidat i trochu pálivé papriky. Přidat připravené rybí kousky, vnitřnosti, pokrájené paprikové lusky a rajčata. Při mírné teplotě vařit ještě asi 10-12 minut, než ryba změkne. Při vaření polévku nemíchat, ryba i vnitřnosti by se rozpadly na příliš malé kousky. Polévku podávat horkou. V každé porci by měly být stejnoměrně rozděleny všechny druhy ryb i vnitřnosti.

### **Jak se připravují pečená husí játra (libamáj)?**

**Přísady pro 4 osoby:** husí játra 800 g, mléko 4 dl, sůl 20 g, tuk 200 g, pepř celý 3 g, červená paprika, sladká 5 g, cibule 100 g

**Příprava:** Před přípravou pokrmu namočit husí játra na půl hodiny do mléka. Po vyjmutí nechat okapat, osušit čistým ubrouskem a osolit. V hrnci rozpustit sádlo, vložit játra a orestovat jen několik minut, než získají barvu. Pak do poloviny zalít vodou. Přidat očištěné celé cibulky, celý pepř a lehce osolit. Pod pokličkou péci v troubě tak dlouho, než se voda vyvaří. Bez poličky pak ponechat v troubě než se játra orestují ze všech stran. Opečená játra vyjmout a pokrájet na plátky. Tuk přelít přes sítko, přidat trochu sladké papriky a nechat zrůžovět. Při servírování podávat na talíři bramborovou kaši, do středu umístit játra a zalít šťávou z jater.