

Chorwackie przepisy na święta!

Pašticada

Rustykalna wołowina z warzywami

Składniki:

1,5-2kg wołowiny
5 ząbków czosnku (pokrojonych)
100g boczku (pokrojonego w nieco ponad centymetrowe plasterki)
ocet winny
1 łyżka stołowa smalcu
1/2 szklanki oliwy z oliwek
3 duże cebule (pokrojone w ćwiartki)
2 marchewki
1 seler (pokrojony w ćwiartki)
1 łyżeczka mąki
4 ząbki czosnku
2 łyżki stołowe przecieru pomidorowego
100ml chorwackiego wina *prosek*
1 łyżeczka cukru
1/2 szklanki czerwonego wina
3 plastry cytryny
3 śliwki suszone
Sól
Pieprz



Wykonać nożem w mięsie otwory głębokie na 2-4 cm. Do kilku otworów włożyć niewielkie kawałki czosnku razem z boczkiem, do pozostałych sam czosnek. Ułożyć mięso w brytfannie, zalać octem i pozostawić na noc. Następnego dnia wyjąć wołowinę z octu i doprawić solą oraz pieprzem. Ułożyć mięso w naczyniu żaroodpornym, obłożyć warzywami, dodać smalec i oliwę z oliwek i piec pod przykryciem przez około 45 minut. Po upieczeniu oddzielić warzywa i zblendować je z sosem, powstałym podczas pieczenia. Dodać mąkę, czosnek, przecier pomidorowy, *prosek*, cukier, czerwone wino, plasterki cytryny, suszone śliwki i ocet (wedle uznania). Pokroić mięso w plastry o grubości 1 cm, włożyć do sosu i gotować aż mięso nabierze miękkości. Podawać z ziemniaczanymi *gnocchi* lub makaronem, posypując przed podaniem startym parmezanem.

Bakalar

Prosty przepis na soloną rybę

Składniki:

1 bakalar (suszony dorsz) średniej wielkości
0,5 kilograma ziemniaków (obrane i pokrojonych w grube plastry)
4 ząbki czosnku (posiekane)
1 łyżka stołowa natki pietruszki (posiekanej)
1 szklanka oliwy z oliwek virgin
Sól
Czarny pieprz świeżo zmielony

Przygotowanie potrawy zajmuje dwa dni zatem warto odpowiednio je zaplanować. Na początku należy moczyć rybę w zimnej wodzie przez 48 godzin, zmieniając wodę co 8 godzin. Po dwóch dniach oczyścić rybę z łusek i oddzielić mięso usuwając ości oraz wnętrze. Gotować rybę na średnim ogniu przez 2-3 godziny w dużym garnku wypełnionym wodą. W tym samym czasie osobno ugotować ziemniaki. Rybę i ziemniaki dobrze odcedzić, umieścić razem w dużej misce, dodając natkę pietruszki, sól, pieprz, oliwę z oliwek i czosnek. Mieszać do uzyskania konsystencji przypominającej pastę.



Fritule

Smażone smakołyki na wigilijnym stole

Składniki:

500g mąki
20g świeżych drożdży
2 żółtka
80g rodzynek
Skórka z 1 cytryny
50g białego cukru
20g masła (stopionego)
150-200ml mleka (ciepłego)
50ml *rakiji* (lub brandy)
Sól
500ml oleju do smażenia
Cukier puder (do posypania)



W dużej misce utrzeć żółtka z masłem i cukrem, dodając rodzynek, sól, skórkę z cytryny i 25ml *rakiji* (chorwackiej brandy owocowej) lub dowolnej brandy wedle upodobania. Przesiać mąkę. W dużej szklance zmieszać świeże drożdże ze 100ml ciepłego mleka i dwoma łyżkami stołowymi cukru, zakryć i pozwolić urosnąć aż po brzeg szklanki. Kiedy drożdże urosną, połączyć je z przesianą mąką, dolewając ciepłego mleka w ilości, która pozwoli zagnieść miękkie ciasto. Pozostawić w ciepłe na 30 minut do wyrośnięcia. Na

głębokiej patelni podgrzać olej. Gdy olej stanie się wystarczająco gorący oddzielać łyżeczką kawałki ciasta zanurzając je w oleju. Smażyć pączki na złocisty odcień. W razie niepowodzenia, nie należy się zrażać - umiejętność smażenia *fritule* przychodzi z czasem. Po usmażeniu należy wyłożyć pączki na papierowym ręczniku, pozostawiając je do czasu odsączenia nadmiaru oleju. Na koniec skropić pączki pozostałością *rakiji* i obsypać cukrem pudrem według uznania.

Orehnjača

Orzechowa rolada dla miłośników słodczy

Składniki:

Na ciasto:

100g cukru
200ml mleka
30g drożdży
600g mąki
150g masła (stopionego)
4 żółtka
1/2 łyżeczka soli

Na nadzienie:

400g mielonych orzechów włoskich
4 białka
200g cukru
100ml mleka (podgrzanego)
1 łyżeczka rumu

Dodatkowo:

100ml oleju
masło (stopione)



Rozpuścić cukier w ciepłym mleku, dodać drożdże i zostawić w ciepłym miejscu na 15 minut. Kiedy drożdże wyrosną wymieszać je z mąką, solą, stopionym, ostudzonym masłem i żółtkami. Ubić drewnianą łyżką aż zaczną tworzyć się pęcherzyki powietrza. Przykryć miskę ściereczką i zostawić na godzinę w ciepłym miejscu, aby ciasto wyrosło. W tym czasie można zabrać się za przygotowanie nadzienia: białka ubić na sztywno, a mielone orzechy włoskie zalać podgrzanym mlekiem, dodać cukier i rum. Po ostygnięciu delikatnie wymieszać orzechy w mleku z ubitymi białkami. Wyrośnięte ciasto podzielić na dwie części. Rozłożyć kuchenną ściereczkę, posypać mąką i rozwałkować każdą część ciasta na ściereczce najcieniej to tylko możliwe. Wyłożyć orzechowe nadzienie na rozwałkowane ciasto i zwinąć w roladę z pomocą kuchennej ściereczki. Włożyć roladę do wysmarowanej olejem formy i odstawić na noc do lodówki. Następnego dnia posmarować rolady stopionym masłem i piec w temperaturze 175°C przez 40-45 minut, aż skórka będzie miała złocisty kolor. Pozostawić w formie do ostygnięcia.

Istarske kroštule

Faworki z Istrii

Składniki:

250g mąki drobnoziarnistej
250g mąki gruboziarnistej
50g cukru
30g masła
100g słodkiej śmietany
50ml rumu
50ml brandy
50ml białego wina
3 żółtka
2 opakowania cukru waniliowego
1 opakowanie proszku do pieczenia
Sól

Olej do smażenia
100g cukru pudru

Zmieszać wszystkie składniki nie dodając mąki, cukru pudru i oleju. Następnie powoli dodawać mąkę, zagniatając miękkie ciasto, które należy następnie odstawić na około 30 minut. Ciasto rozwałkować, pociąć w paski i pozawijać w kokardki. Smażyć w gorącym oleju do uzyskania złocistego koloru. Na koniec posypać cukrem pudrem.

Sarma

Nadziewana kiszona kapusta z Chorwacji

Składniki:

1500g kapusty kiszzonej (cała główka)
1000g mielonej wołowiny
2 jajka
15g soli
10g czarnego pieprzu (zmielonego)
150g cebuli
125g ryżu
300g kapusty kiszzonej
500g żeberek wieprzowych (wędzone i ususzone)
300g boczku (ususzonego i uwędzonego)
3g mąki
2g mielonej papryki (czerwonej, ususzonej)

Główkę kiszzonej kapusty ostrożnie obrać z liści, uważając, aby ich nie uszkodzić. 1500 g powinno wystarczyć na około 20 do 25 sztuk *sarma*. Odciąć zgrubiałą część u spodu każdego liścia. Zmieszać mieloną wołowinę z dwoma jajkami i drobno siekaną cebulą. Ugotowany na półtwardo ryż dodać do mięsa, doprawić solą i

pieprzem, dokładnie wymieszać. Zawijać mięso w pojedyncze liście kapusty, tworząc niewielkie sakiewki. Należy upewnić się, że są szczelnie zamknięte - w przeciwnym razie nadzienie może wydostać się z liścia podczas gotowania. Dno dużego garnka wyłożyć plasterkami wędzonego boczku i ułożyć *sarma* warstwami, przykrywając je boczkiem lub wieprzowymi żeberkami. Warstwy *sarma* można przekładać też kiszona kapustą. Zalać wodą i gotować. Po zagotowaniu dolać *ajnpren*, czyli mieszankę przygotowaną z mielonej papryki i mąki połączonych z zimną wodą, o konsystencji śmietany. Gotować przez 2 do 3 godzin. *Sarma* zwykle podawane są z tłuczonymi ziemniakami i kwaśną śmietaną.

Indyk z *mlinci*

Tradycyjny indyk z cienkimi plackami

Składniki:

1 indyk (około 3000 g)

500g *mlinci*

Olej

Sól

Indyka dobrze opłukać, wysuszyć i dobrze posolić na zewnątrz i wewnątrz. Pozostawić na 4 godziny w chłodnym miejscu. Następnie umieścić indyka w wysmarowanej tłuszczem brytfannie, obficie natrzeć olejem i piec w nagrzanym piekarniku w średniej temperaturze sięgającej 180 - 200 C przez 2,5 - 3 godziny. Aby uzyskać chrupiącą skórę, przez cały czas pieczenia należy polewać indyka sosem, który pojawi się na dnie brytfanki. Gdy sos z brytfanny wyparuje dolać nieco wody, aby zapobiec przypaleniu. Rozkruszone na niewielkie kawałki *mlinci* zalać w garnku wrzątkiem i gotować przez około 5 minut aż zmiękną, następnie dobrze opłukać i osuszyć. Indyka podawać z polanymi sosem *mlinci*.