



Receptár tradičných rusnackých jedál



Interreg
Poľsko-Slovensko



EURÓPSKA ÚNIA

Európsky fond regionálneho rozvoja



Adzímky

Mlieko acidofilné – 2 l

Hladká múka – 2 kg

Sóda bikarbóna - 4 zarovnané polievkové lyžice

Sol' – 6 polievkových lyžíc

Cukor – štipka

Všetky suroviny zmiešame, vypracujeme polotuhé cesto, ktoré necháme trochu postáť. Z cesta urobíme valec, ktorý narežeme na kúsky cca 60 ks. Pomúčime a rozvalkáme na placku 1 cm. Pečieme na suchej platničke z oboch strán. Po upečení ihneď potrieme maslom.

60 porcií



Bobaľky

Múka polohrubá – 1 kg

Voda – 500 ml cca

Cukor – 200 g

Sol' – štipka soli

Droždie – 1 kocka

Mak – 400 g

Mlieko – 500 ml

Med – 2 dc

Maslo – 200 g

Z múky, droždia, cukru a vody vypracujeme vláčne cesto. Cesto necháme nakysnúť. Cesto rozdelíme na 3 časti. Každú časť znova rozdelíme a rukami ušúľame valčeky. Nožom krájame kúsky cesta, ktoré ukladáme na múkou posypaný pech. Plech nesmie byť natretý olejom. Pečieme v dobrej vyhriatej rúre 15 – 20 minút do svetlohnedá. Bobaľky zalejeme horúcim mliekom, medom, makom. Nakoniec prelejeme roztopeným maslom a premiešame.



Džadky (zemiakové guľky)

Zemiaky varené 8 kg (čistá váha 7,5 kg)

Múka hrubá – 2 kg

Slanina – 1 kg

Cibuľa – 2 kg (čistá váha 1,7 kg)

Sol' – 60 g

Zemiaky sa uvaria v osolenej vode, trochu vody sa nechá, prisype sa hrubá múka a na 10 minút sa prikryje. Z cesta sa tvarujú malé guľky 1 cm. Nakoniec sa zalejú opraženou slaninkou a cibuľou.

60 porcií



Gugeľ (tepšánik)

Zemiaky – 32 kg (čistá hmotnosť – 22,5 kg)

Múka polohrubá (hladká) – 2 kg

Vajíčka – 12 ks

Sol' – 180 g

Cesnak – 120 g (čistá hmotnosť 108 g)

Č.M.K – 3 g

Majorán – 3 g

Rasca mletá – 3 g

Slanina – 900 g

Cibuľa – 350 g (čistá hmotnosť 320 g)

Najprv si opražíme slaninu, ktorú poukladáme na pekáč, tým ho aj vymastíme (môžeme pridať aj trochu šmalcu). Surové zemiaky, cibuľu a cesnak nastrúhame najemno. Pridáme múku, sol', vajíčka a koreniny. Vymiešame zmes ktorú vylejeme na pekáč a pečieme pri 180 °C cca. 1 hodinu. Po upečení nakrájame na väčšie štvorce.

60 porcií



Holúbky

Kapusta hlávková - 15 kg (čistá hmotnosť 10 kg)

Mäso orezy – 5,5 kg

Šmalec – 500 g

Cibuľa – 1 kg (čistá hmotnosť 900 g)

Sol' – 150 g

MČ.K. – 7 g

Vajíčka – 6 ks

Ryža – 1 kg

Žemle - 6 ks

Kapustu varíme vcelku, postupne odoberáme uvarené listy. Mäso pomelieme a vymiešame vajíčkom a koreninami. Pridáme namočené žemle, dusenú ryžu, všetko spolu premiešame. Plníme kapustové listy. Cibuľu speníme, na vrch poukladáme holúbky a dusíme.

1 porcia 120 g

60 porcií



Hrudka (syrok)

Vajíčka – 15 ks

Mlieko – 1 L

Sol' – 1 kávová lyžička

Cukor – 1 kávová lyžička

Gáza

Mlieko s vajíčkami vyšľaháme, pridáme sol', cukor. Za stáleho miešania dáme variť. Varíme kým sa hmota nezrazí. Keď sa hrudky oddeľujú od vody, odstavíme a vylejeme na gázu. Prebytočnú vodu ešte vytisneme, syr by mal mať tvar hrudky. Gázu previažeme šnúrkou, hrudku potom môžeme zavesiť aby odkvapkala voda.



Hrástková polievka

Fazuľa – 300 g

Šošovica – 300 g

Hrach – 300 g

Krúpy – 300 g

Cibuľa – 300 g (čistá hmotnosť 280 g)

Cesnak – 200 g (čistá hmotnosť 180 g)

Olej – 3 dc

Sol' – 40 g

Do studenej vody dáme variť umytý a vopred namočený hrach a fazuľu. Neskôr pridáme krúpy a šošovicu. Keď je strukovina skoro mäkká, osolíme, pridáme na malé kocky zemiaky. Zahustíme cibuľovou zápražkou, dobre povaríme. Nakoniec pridáme korenie.

60 porcií



Kapustová polievka

Kyslá kapusta – 4 kg

Múka hladká – 500 g

Huby sušené – 120 g

Cibuľa – 500 g (480 g)

Olej – 2dc

Maslo – 400 g

Voda – 24 L

Sol' – 50 g

Cukor - podľa chuti

Cibuľu opražíme na oleji, pridáme pokrájanú kyslú kapustu, sušené huby, osolíme, okoreníme. Z múky a masla pripravíme zápražku ktorú nalejeme do polievky.

60 porcií



Kokošky slané obdlžníky)

Varené zemiaky – 7,5 (čistá váha 7,2 kg)

Múka hrubá – 3 kg

Sol' - 60 g

Vajíčka – 15 ks

Maslo – 600 g

Cibuľa – 320 (čistá váha 300 g)

Varené zemiaky v šupke dáme vychladnúť, olúpeme a na jemno popučíme. Pridáme vajíčko, sol', hrubú múku a vypracujeme nelepivé cesto. Cesto vyvalkáme na hrúbku 1 cm, narežeme na obdlžník 1 x 5 cm. Varíme v osolenej vode pokiaľ vyplávajú na vrch. Omastíme s maslom a cibuľkou.

60 porcií



KrepĽe

Múka polohrubá – 6,5 kg

Cukor – 500 g

Olej – 3 dc

DroždĽe – 6 ks

Mlieko – 3,5 L

Sol' – 50 g

VajĽčka – 6

Múka na podsyp – 200 g

Šmalec na vypráždanie – 2,5 kg

Cukor práškový – 250 g

Z trochy mlieka, cukru a droždĽa pripravĽme kvások ktorĽ necháme nakysnúť. Do zvyšného mlieka pridáme múku, olej, sol', kvások, vajĽčka a vypracujeme vláčne cesto. Cesto necháme vykysnúť a vyvalkáme plát hrubý cca 3 cm. Vykrajujeme pohárom kolieska, ktoré ešĽe necháme znovu nakysnúť. Vykysnuté krepĽe vkladáme do horúcej masti a z oboch strán vypráždame do zlata.

60 porciĽ



Kukuríčanĸa

Kukuríčĸná krupica – 3 kg

Voda – 12 L

Sol' – 2 polievkové lyžice

Cukor – 1 Kg

Kyslá smotana alebo acidko – 2,4 L

Vodu zo sol'ou necháme zovrieť, pomaly sypeme krupicu, pričom stále miešame. Varíme asi 15 minút. Hotovú kašu polejeme smotanou a cukrom. Môže sa podávať aj na slano s masťou a opraženou cibul'kou.

60 porcií



Mačalo

Var – 3 L (jucha)

Cesnak – 150 g (čistá hmotnosť 140 g)

Cibuľa – 500 g (čistá hmotnosť 480 g)

Huby sušene – 300 g

M.Č.K. – 10 g

Sol' – 50 g

Múka hladká – 2 kg

Voda – 15 L

Maslo – 300 g

Do hrnca dáme variť var (jucha) , pridáme sušené huby, pretlačený cesnak, korenie, sol' podľa chuti. Všetko spolu varíme cca 30 minút. V studenej vode si rozmiešame hladkú múku. Za stáleho miešania pomaly prilievame do varu (juchy). Mačalo by malo ostať bez hrudiek . Necháme prejsť varom cca 20 minút aby nebolo cítiť múku. Mačanka by nemala byť ani hustá ani riedka. Dochutíme ju ešte podľa chuti soľou a korením. Nakoniec na masle opražíme cibuľku. Mačalo podávame v hlbokom tanieri ktoré polejeme opraženou cibuľkou.

1 porcia 0,33 dc

60 porcií



Nalešník

Zemiaky - 29 kg (čistá hmotnosť 18 kg

Múka polohrubá - 3 kg

Cibuľa - 300 g (čistá hmotnosť 250 g)

Vajíčka - 6 ks

Cesnak - 120 g (čistá hmotnosť 108 g)

Sol' - 180 g

Č.M.K. - 3 g

Majorán - 3 g

Šmalec - 3 kg

Surové zemiaky, cibuľu a cesnak nastrúhame najemno. Pridáme múku, sol', vajíčka a koreniny. Pri hustom ceste môžeme pridať trochu vody. Naberačkou lejeme na panvicu (tuk musí byť horúci), rovnomerne rozotrieme a po obidvoch stranách rýchlo opečieme do zlatočervena.

60 porcií



Pasíkové lokše

Varené zemiaky – 10 kg (čistá váha 9,6 kg)

Múka hrubá – 3 kg

Sol' – 50 g

Vajíčka – 12 ks

Mlieko – 3 L

Mak mletý – 2 kg

Maslo – 840 g

Cukor – 1 kg

Zemiaky pomelieme na jemno a s múkou, sol'ou vajcom zamiesime na hladké cesto, ktoré rozvaľkáme a pokrájame na pásiky široké 1,5 cm. Pásiky na suchom plechu po oboch stranách opekáme. Hotové pokrájame na štvorčeky dáme do misy, polejeme mliekom, prikryjeme na 2 – 3 minúty, pretrasieme a prebytočné mlieko zlejeme. Nakoniec posypeme makom, cukrom a prelejeme roztopeným maslom.

60 porcií



Paska

Múka polohrubá – 2 kg

Mlieko – 1,5 L

Droždie – 2 ks

Cukor – 100 g

Olej – 0,5 dc

Maslo – 100 g

Vajíčka – 2 ks

Mlieko sušené – 100 g

Kypriaci prášok do pečiva – ½ balenia

Sol' – 3 kávové lyžičky

Hrozienka

Pripravíme si kvások – rozdrobíme droždie, pridáme 1 PL cukru, odloženú lyžicu múky a 1 dcl vlažného mlieka. Necháme vykysnúť 5 – 10 min (nie viac ako 15 minút, kvások by prekysol) . Do múky si urobíme dierku a vlejeme mlieko. Všetko spolu vymiešame a cesto miesime rukou aspoň pol hodiny.



Cesto je dosť vlhké a lepkavé, také musí byť. Vymiesené ho poriadne pomúčime a necháme hodinu kysnúť. Vykysnuté cesto premiesime na doske, rozdelíme na 4 rovnaké bochníky, prikryjeme utierkou. Necháme podkysnúť 30 minút. Z bochníkov si spravíme dlhé šúľky ktoré prepletieme. Rúru vyhrejeme. Preložíme ho do vymastenej formy a potrieme vajíčkom. Po stranách sa musí popichať špáradlom. Pascu pečieme 90 minút pri 200 °C a po pol hodine znížime teplotu na 180°C. V polovici pečenia môžeme koláč prikryť alobalom aby sa nespálil. Po vybratí z rúry ho ihneď potrieme cukrovou vodou. Prikryjeme utierkou a necháme vychladnúť.



Píďpalok

Hladká múka – 4 kg

Polohrubá múka – 4 kg

Šmalec (olej) – 1 L

Mlieko – 4 L

Droždie – 8 KS

Cukor – 650 g

Sol' – 130 g

Plnka:

Kapusta hlávková – 14 kg (11 kg čistá)

Šmalec – 600g

Cibuľa – 750 g (600 g čistá)

Sol' – 72 g

M.Č.K. – 3 g

Olej na potretie cca – 200 ml



Múku, soľ, cukor, rozpustený tuk, (v troche mlieka vykysnuté droždie), vlažné mlieko miesime a urobíme hladké cesto. Necháme vykysnúť. Cesto rozvaľkáme na tenký plát, potom rozrežeme na štvorce o potrebnej veľkosti. Do stredu dáme vychladnutú plnku a vrchným plátom prekryjeme, dobre uzavrieme. Pečieme v horúcej rúre do ružova. Upečené potierame olejom.

Plnka:

Kapustu nakrájame na drobno a opražíme spolu s cibuľou na tuku. Osolíme, okoreníme a dusíme odkrytú do mäkka.

60 porcií



Pražené mäso s kyslou kapustou

Bravčové orezy (3x3 cm) – 8 kg (100 g na porciu)

Sol' – 120 g

M.Č.K. – 20 g

Rasca – 15 g

Cesnak – 300 g (čistá hmotnosť 280 g)

Cibuľa – 1,60 kg (čistá hmotnosť 1,5 kg)

Paprika červená mletá – 150 g

Šmalec – 2 kg

Pražená kyslá kapusta

Kapusta- 5 kg

Cibuľa – 500 g (čistá hmotnosť 450 g)

Sol' – 50 g

M.Č.K – 7 g



Rasca – 5 g

Šmalec – 1 kg

Cukor (podľa chuti)

Hurky – 3 kg (50 g na porciu)

Na šmalci si opražíme cibuľu do hneda, pridáme bravčové orezy. Mäso necháme zatiahnuť. Potom pridáme pretlačený cesnak, soľ, mleté čierne korenie, rascu, mletú červenú papriku. Podležeme do 1/3 vodou a necháme variť do mäkka.

60 porcií



Slaná mliečna polievka

Mlieko – 12 L

Voda – 12 L

Krúpy (ryža) – 600 g

Zemiaky – 2 kg (čistá hmotnosť 1,80 kg)

Sol' – 50 g

Maslo – 300 g

Do rozriedeného a osoleného mlieka dáme variť ryžu a neskôr očistené a na kocky pokrúpané zemiaky. Nakoniec podľa chuti osolíme a zlepšíme - dochutíme maslom.

60 porcií



Slivčanka

Sušené slivky – 3 kg

Voda – 20 L

Zemiaky pučené ako príloha – 6 kg (čistá hmotnosť 5,5 kg)

Sol' – 2 čajová lyžička

Cukor – 300 g

1 porcia 0,33 dc

Sušené slivky si dáme rozvariť do vody. Po rozvarení pridáme sol' a cukor podľa chuti. Podávame s pučenými zemiakmi.

60 porcií