



ZALAEGRSZEG

Dödölle - egy helyi specialitás

Hozzávalók:

0,5 kg krumpli, 0,25 kg liszt, 4 kanál zsír,
1-2 fej vöröshagyma, só, pirospaprika, 0,25 l tejföl



Elkészítés:

Fél kg meghámozott és kockákra vágott krumpelit annyi sós vízben megfőzünk, ami éppen ellepi, majd összetörjük a főzővízben, és a tűzhelyről félrehúzáva, (de nem levéve, hogy továbbra is főni tudjon), lassan beleöntünk kb. 0,25 kg búzalisztet, közben (egy erősebb fakanállal állandóan dagasztjuk, míg a krumpli még befogadja a lisztet. Ekkor már olyan kemény a maszsa, hogy alig lehet dagasztani. Egy-két fej vöröshagymát apró kockákra vágunk, zsírban megpirítjuk, piros paprikával megszórnak. Egy kis sót szórnak rá, hogy ne égjen oda. Pirítsuk a hagymát üvegesre, vagy ízlés szerint barnára. Érdemes sok hagymát használni, mert úgy lesz finom. Ha kész a hagyma, zsírba mártott evőkanállal szaggassunk bele kis gombócokat a püréből, majd görgessük bele a hagymába, hogy az ráragadjon az oldalukra. Az egyforma galuskákat kizsírozott tepsiben egymás mellé fektetjük (figyeljünk arra, hogy ne érjenek egymáshoz), a maradék hagymát rászedjük, és lassú tűzön, inkább szárítva - mindkét oldalán, piros, ropogósra sütjük. Frissen, forrón, tejfőléve tálaljuk, de a maradék hidegen, vagy újra felmelegítve is finom.



VARASD - Horvátország

Varasdi kifli

Ez az illatos és omlós sütemény Varasd egyik szimbóluma, amit többféleképpen készítenek. Az eredeti varasdi kifli egy levédett termék, ami az alábbi recept pontos betartása alapján készül. A védjegy birtokosa a Varasdi Konyhafőnökök Társasága. Varasdon kizárólag a Hotel Turistban és a Café Dora-ban árúsítják.

Hozzávalók - 30 kiflihez:

1 kg liszt (fele finomliszt, fele durvára őrölt liszt)
500-600 ml tej, 200 ml olaj
egy csipet só, 8 g friss élesztő
kömény a díszítéshez, tojássárgája



Elkészítés:

Keverjük össze a lisztet az élesztővel és egy csipet sóval. Adjuk hozzá az olajat és egy kis tejet, majd gyúrunk belőle tésztát. Osszuk el 30 felé, tekerjük fel a darabokat, majd hagyjuk megdagadni. Minden tekercsnek kb. 5 cm szélesnek kell lenni és 20 cm hosszúnak.

A tésztát a rövidebb végénél fogva tekerjük, így hosszában megnyúlik. Addig nyújtjuk, amíg kb. 20 cm-es lesz. Helyezzük egy sütőlapra, és hagyjuk dagadni. Végül kenjük meg tojássárgájával, és ízlés szerint szórnak meg köménnyel, majd süssük meg.



MAROSVÁSÁRHELY - Erdély

Salátaleves túrós puliszkával

Hozzávalók - leveshez:

3-4 fej saláta
1 db fokhagyma
olaj, víz
tej, liszt
petrezselyem
tejföl



Hozzávalók - puliszkához:

1 l víz
20 dkg kukoricadara
só
juhtúró

Elkészítés:

A salátát folyó víz alatt jól meg kell mosni. Egy zöld fokhagymát zöldjével együtt feldarabolunk és kevés olajon megpirítjuk. Végül rádobjuk a salátát, felöntjük vízzel (nem kell egyelőre túl sok) és lefedve, néha-néha belekavarogatva, addig főzzük, míg a salátalevelek megpuhulnak. Közben só is került bele, végül pedig ízlés szerint lehet savanyítani, vagy tejes-lisztes habarással felönteni, hogy a leve sűrűsödjön is kissé. Végül apróra vágott petrezselyem zölddel megszórjuk, de lehet kaprot is használni hozzá. Tejfőlével tálaljuk. Ezt a levest jó idejében elkészíteni, vagy ha nem sikerül, akkor az edényt hideg vízbe állítva kihűteni, mert így igazi a forró túrós puliszka mellé. Szokás még buggyantott tojást vagy csak egyszerűen felvert tojást főzni bele, lehet szalonnapörccel, füstölt sonkával készíteni.

A túrós puliszka elkészítése nagyon egyszerű. Jó lágy puliszkát főzünk, majd egy jénai aljába teszünk belőle egy réteget. Ezt megszórjuk szétmorzolt juhtúróval, rásimítjuk a maradék puliszkát és a tetejét is gazdagon megtúrozzuk. Sütőben jól átforrósítjuk, míg a túró meg nem olvad. Ezt is lehet variálni, lehet tejfőlésen lerakni, szalonnapörccel készíteni, sajttal kiegészíteni a túrót, sőt, többféle túróval-sajttal rétegezni, ki-ki kísérletezzen kedvére.

Ami talán nem eléggé tiszta: úgy kell enni, hogy egy falat túrós puliszka, néhány korty leves. Tehát nem a klasszikus felállásban, hogy először a levest, majd a másodikat.



TASTE OF EUROPE

EURÓPAI GASZTROTÚRA ZALAEGRSZEGEN

2011. május 9-15.

DOBRIČS - Bulgária • KLAGENFURT - Ausztria
KROŠNO - Lengyelország • MARL - Németország
MAROSVÁSÁRHELY - Erdély • VARASD - Horvátország



Aki az összes éttermet végigjárja, értékes ajándékokkal gazdagodhat!

Az Európai Bizottság támogatást nyújtott ennek a projektnek a költségeihez. Ez a kiadvány a szerző nézetait tükrözi és az Európai Bizottság nem tehető felelőssé az abban foglaltak bármilyen felhasználásáért.



Ha a horvát ételekkel ismerkedne:

Terra Incognita Étterem

Zalaegerszeg, Kosztolányi u. 5/D. • Tel.: +36 30/ 506-5200

A régi erdélyi konyhával, székely ízléssel itt találkozhat:

Pedro Söröző

Zalaegerszeg, Ady u. 8. • Tel.: 92/ 350-997

Kiadta: Zalaegerszeg Megyei Jogú Város • Fk.: Gyutai Csaba polgármester
Szerkesztette: Bogár Beáta, Molnár Veronika • Grafika: Artonius Stúdió

Vendégeink vendéglője

6 ország • 6 város • 6 étterem • 6 séf



Tolbuhin omlett

Hozzávalók:

200 g sertés szűzérme
150 g vöröshagyma
15 g frissen őrölt bors
100 g friss gomba
70 g paradicsom
fehér bor
fekete bors
petrezselyem
só
3 tojás
tej
2 dl víz
20 g vaj
szezónális zöldség
100 g krumplipüré
étolaj



Elkészítés:

A húst 1,5 cm vastagságú szeletekre vágjuk, majd előmelegített olajon addig sütjük, amíg aranyszínű lesz. Majd hozzáadjuk a hagymát, a borsot, a gombát, paradicsomot, és az aroma miatt a fehér bort, ezután a serpenyőben állni hagyjuk. Három tojásból és tejből omlettet készítünk. Amint kész van az omlett, hozzáadjuk az előre elkészített húshoz, feltekerjük, és kb.. 3 cm-es darabokra szeljük. Amíg ez a tekercs készül, előkészítünk 2 dl vizet, amihez 20 g vajat és szezónális zöldséget adunk. Az elkészült omlettet a főtt zöldséggel és a krumplipürével melegen tálaljuk.

A kommunista uralom idején Dobrics városát Tolbuhinra keresztelték át, Fjodor Tolbuhin, szovjet tábornok után. 1990. szeptember 19-én, egy elnöki rendeletben a város visszakapta a régi nevét. A legtöbb ember emlékezetében a kommunista rezsimhez jólét, gazdagság, és egy nyugodt élet képe társul. Amikor ezekről az időről nosztalgizunk, azt reméljük, hogy mindannyian megtaláljuk mindazt a jót, szépet, sikert, és biztonságot, amit elképzeltünk magunknak.

Ismerkedjen a bolgár ízekkel itt:

KÁMI Garden Étterem és Kávézó

Zalaegerszeg, Deák Ferenc tér 2. • Tel.: 92/ 324-285 • 36-20/ 283-4530



Karintiai „búcsús” leves

Hozzávalók 10 személyre:

1 kg leveszöldség (póréhagyma, zeller, sárgarépa)
5 szár bazsalikom
5 szár lestyán
1 fej vöröshagyma
2 gerezd fokhagyma
250 g marhahús
250 g sertéshús
250 g borjúhús
250 g bárányhús
2 db csirkemell filé
2 teáskanál sáfrány
1 késhegynyi szerecsendió
1 teáskanál ánizs
1 teáskanál édeskömény
1 teáskanál kömény
1 teáskanál bors
1 l tejföl
1 l tejszín
1 evőkanál liszt
2 teáskanál őrölt fahéj
1 teáskanál só



Elkészítés:

A leveszöldségeket megmossuk és meghámozzuk, a póréhagymát karikákra, a zellert és sárgarépát kockákra szeljük. A fűszernövényeket megmossuk, megszáritjuk, és csokorba kötjük. A vöröshagymást és fokhagymát is meghámozzuk, a vöröshagymát felkockázzuk, a fokhagymát vékony csikokra szeljük. A borssal bezárólag minden összetevőt egy nagy lábosba teszünk, felöntjük 2 liter vízzel, és fedő alatt főzzük, közben a tetejéről mindig leszedjük a habot. Ha a húсок megfőttek, kiszedjük, és egy tányérra tesszük. A levest leszűrjük, és egy éjszakán át, hűvös helyen állni hagyjuk. A tejszínt és a tejfölt jó alaposan elkeverjük, és egy éjszakán át ezt is állni hagyjuk. Másnap leszedjük a kihűlt leves tetejéről a zsírt, és fedő nélkül felmelegítjük. A tejszín és tejföl keverékét a liszttel alaposan elkeverjük, majd egy habverővel óvatosan a forró leveshez adjuk. A húst körülbelül 2 cm-es csikokra vágjuk és belerakjuk a levesbe, hogy felmelegedjen. Végül a levest sóval, borssal ízesítjük, majd fahéjjal megszórva tálaljuk. Pirított zsemlekockát is szórhathatunk a levesbe.

Az osztrák ételeket megkóstolhatja:

Belgian Beer Café

Zalaegerszeg, Kossuth u. 5. • Tel.: 92/ 511-140



Žurek

A žurek az egyik legrégebbi lengyel leves, már a XIII. században is létezett. A neve a német „sauer” szóból ered, ami savanyút jelent.

Hozzávalók:

2 l húsleves alap
savanyított rozskovász
rozsliszt
400 ml tejföl
fokhagyma
só, bors, szegfűbors, babérlevél, majoránna
5 kemény főtt tojás
300 g házi kolbász

Elkészítés:

A húsleves alapot felforraljuk, hozzáadjuk a savanyított rozskovászt, majd a tejfölt a liszttel simára keverjük és hozzáöntjük a forrásban lévő leveshez, és sűrűsödésig kevergetjük. Ezután hozzáöntjük a maradék húsleves alapot, felforraljuk, és a fűszerekkel ízesítjük. A kolbászt kockára vágjuk, megsütjük, és tányérra tesszük. A levest a kolbásszal és a félbevágott tojásokkal tálaljuk.



Ha a lengyel konyhára kíváncsi:

Piccolo Étterem

Zalaegerszeg, Petőfi u. 16. • Tel.: 92/ 510-055



Göngyölt marhahús

Hozzávalók 4 személyre:

1 evőkanál étolaj, 4 szelet marhahús (pl. comb) 4 fej vöröshagyma, 4 db savanyú uborka, 2 evőkanál csipős mustár, 1 csokor petrezselyem, só, bors, 8 szelet füstölt szalonna, 1 szál póréhagyma, 2 db sárgarépa ½ fej zeller 2 evőkanál főzőmargarin 1 evőkanál sűrített paradicsom ½ liter testes vörösbor ½ liter marhahúsleves alap 1 babérlevél 2 db szegfűbors 4 db fekete bors



Elkészítés:

A hússzeleteket nejlon fóliában vékonyra klopfoljuk. Két hagymát és a savanyú uborkákat vékony csikokra szeljük. A hús egyik felét megkenjük mustárral, sóval és borssal ízesítjük. Mindegyik hússzeletre két-két szalonnacsíkot helyezünk, valamint a felszelt zöldségeink egy negyedét is szétosztjuk a hússzeletekre. Ezután feltekerjük a szeleteket, és konyhai cérnával összekötjük őket, mint egy kis csomagot. A póréhagymát, zellert, sárgarépákat és a maradék 2 hagymát megpucoljuk, meghámozzuk, megmossuk, és dió nagyságú darabokra felvágjuk. Egy lábosban felforrósítunk egy evőkanál főzőmargarint, majd elősütjük benne a hústekerceket. Ha minden oldalról elősütöttük, akkor kivesszük és félretesszük őket. A zöldségeket a lábosba öntjük és a maradék főzőmargarinon megpirítjuk. Hozzáadjuk a sűrített paradicsomot és kevergetés mellett sűrű, barnás színiűre pirítjuk, majd ¼ liter vörösborral meglocsoljuk, és ismét sűrűsödésig főzzük. Ezután hozzáöntünk ¼ liter vörösbort és a marhahúsleves alapot. A hústekerceket és fűszereket elhelyezzük az így kapott főzetbe, úgy hogy a lé teljesen elfedje a húsokat. Közepes hőfokon 1 ½ - 2 órán át pároljuk. Ha ez kész, akkor kivesszük a húsokat a lábosból, eltávolítjuk rólu a cérnát és 60 fokon melegen tartjuk őket. A lét, amit a párolásra használtunk leszűrjük, és alacsony hőfokon befőzzük. Ha elég sűrű az állaga, akkor sóval és borssal ízesítjük, és a hústekerceket az így kapott szósszal ismét felmelegítjük. Kelkáposztával, zsemlegombóccal tálaljuk.

A német ízekért ide jöjjen:

Arany Bárány Étterem

Zalaegerszeg, Széchenyi tér 1. • Tel.: 92/ 550-040