

Vykostovanie a krájanie rýb

Porciovanie a vykostovanie rýb

Rybu opláchneme a položíme na pracovnú dosku hore bruchom. Do ľavej ruky uchopíme obe brušné plutvy, nadvihne ich a vyrežeme nožom spolu s opornými trojuholníkovými kosťami, ktoré sú uložené v brušnej svalovine.

Rybu položíme nabok, uchopíme za prsnú plutvu. Za opornými kosťami prsného pletenca urobíme hlboký rez odhora až dolu, ktorým čiastočne oddelíme hlavu od trupu.

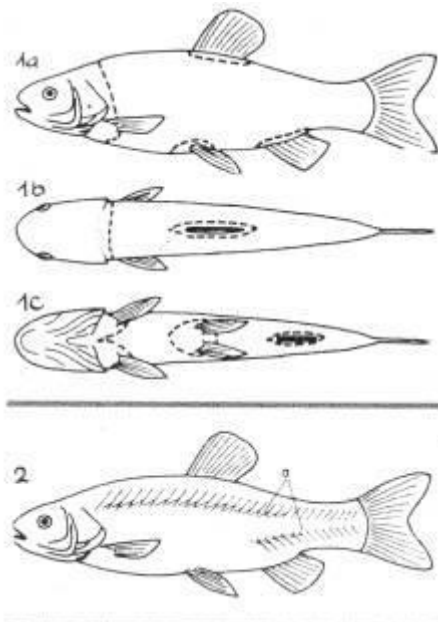
Potom rybu obrátíme na druhý bok a urobíme rovnaký rez z opačnej strany.

Nakoniec prerežeme chrbticu a hlavu oddelíme jej vylomením dohora.

Do dutiny trupu na brušnej strane vpichnete špičku noža a brušnú stenu postupne smerom dozadu prerežeme až po análny otvor. Vyberieme vnútornosti. Z brušnej dutiny potom hrotom noža vyberiem obličky, ktoré ležia pozdĺž chrbtice a vyzerajú ako zrazeniny krvi.

Vypitvaný trup dobre opláchneme.

Špičkou noža urobíme po oboch stranách chrbtovej a análnej plutvy zárez hlboký až po chrbticu. Plutvu uchopíme za zadnú časť a postupným ťahom smerom nahod a dopredu vytiahneme aj s opornými kostičkami, uloženými vo svalovine.



Takto očistený trup už obsahuje len chrbticu, rebrá a drobné medzisvalové kostičky.

Aj tieto sa dajú pomerne ľahko odstrániť. Celý trup postupne priečne prerežeme ostrým nožom približne v 3-4 mm odstupoch. Zárezy musia byť urobené až po chrbticu.

V prednej časti zarežeme nožom šikmo k podložke, v zadnej tretine tela, kde sú už 2 pásy kostičiek, rovnobežne s podložkou tak, aby sme kostičky posekali v hornej i dolnej časti.

Z kapra alebo väčších bielych rýb pred likvidáciou kostičiek najprv vyrežeme filety. Z očisteného trupu bez plutiev odsekne chvost cca 3 cm pred koncom ošupenia.

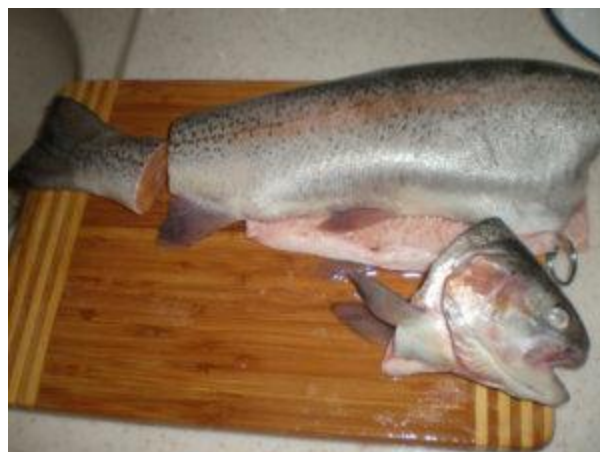
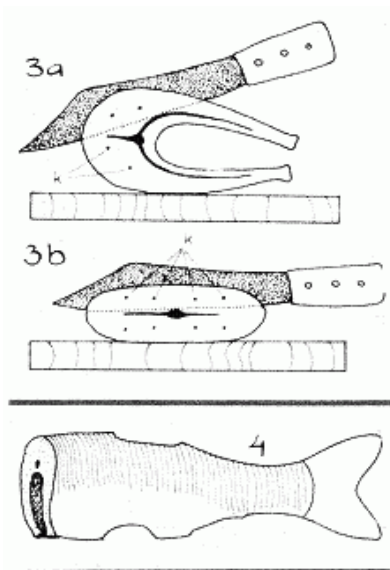
V chrbte trup narežeme hlbokým rezom tesne popri stavcoch od hlavovej časti až po chvost. Svalovinu začneme oddeľovať v prednej časti, najprv od chrbtových výbežkov stavcov, potom postupne dole a dozadu aj od rebier.

Po úplnom oddelení svaloviny dostaneme filet- podlhovastý kus svaloviny aj s kožou.

Aby sme mohli zlikvidovať medzisvalové kostičky, musíme filet položiť na podložku a narežeme ho podobne ako trup - priečnymi rezmi vzdialenými od seba 3-4 mm, robíme ich ostrým nožom až po kožu.

V prednej časti stačí rezať len chrbtovú svalovinu, od konca brušnej dutiny už po celej šírke filetu.

Takýto filet môžeme použiť na vyprážanie alebo grilovanie.



Príprava polievky Halaszle

Postup prípravy:

Najskôr si urobte rybací vývar.

- 1 Ryby vložte do hrnca zalejte vodou a privedte do varu, kým sa nezačne vytvárať pena. (mäso blanšírujeme)
- 2 Všetkú vodu vylejte, opláchnite hrniec, mäso a znovu zalejte vodou.
- 3 Pridajte zeleninu, nechajte len slabo vriieť s mierne pootvorenou prikrývkou. Vodu priebežne dolievajte.
- 4 Keď je mäso mäkké a vývar silný scedte a dajte bokom na ďalšie použitie.

Základ

- 5 Cibuľu nakrájajte na jemno, zelenú papriku na tenké prúžky. V hrnci zohrejte masť a orestujte na nej cibuľu dozlata. Potom pridajte zelenú papriku pokračujte v restovaní kým nezačne tiež hnednúť.
- 6 Do základu cibuľa a zelenej papriky, napučte lúpané paradajky, korenie lahôdkovú papriku, drvenú rascu, zmes Madarsko. Základ zalejte rybacím vývarom, dobre premiešajte a varte asi 10 minút. Konzistencia halászle je "ani riedke ani husté" a nikdy sa nezahusťuje.
- 7 Nakoniec do halászle dajte na 5 minút variť rybacie mäso nakrájané na väčšie kocky a potom vypnite. Nechajte ešte aspoň 10 minút odstáť a podávajte.



Príprava hlavného jedla Hornobádska palacinka a jeho podávanie

Postup

1

Na oleji opražíme nadrobno nasekanú cibuľu spolu s nakrájanou paprikou, pridáme paradajkové pyré a opražíme, poprášime mletou červenou paprikou a podlejeme vodou.

2

Do pripraveného vývaru vložíme kuracie prsia a necháme spolu variť. Keď je mäso uvarené, vyberieme ho a necháme vychladnúť. Omáčku rozmixujeme ponorným mixérom dohladka. V miske zmiešame kyslú smotanu so škrobom a postupne vlietame do pripravenej omáčky, aby zhustla a mala krémovú konzistenciu. Dochutíme soľou a korením, prípadne citrónovou šťavou.

3

Kuracie prsia po vlákne nakrájame na jemné rezance, preložíme do misy a postupne prilievame omáčku, aby sme dostali jemnú nátierku. Zohriatu palacinku naplníme pripravenou zmesou a zabalíme do batôžka. Pred podávaním prelejeme zostatkom z omáčky. Dekorujeme lístkami polníčka, rukoly...



Príprava múčnika Somloi galusky

Postup

1

Najprv vyšľaháme bielky na tuhý sneh, do ktorého pridáme cukor a nakoniec doň pridáme žĺtky, múku a citrónovú kôru. Cesto vylejeme na plech a pečieme asi 15 minút, potom ho rozdelíme na 3 časti. Prvý plát cesta polejeme rumom, na to dáme čokoládu a polejeme vanilkovým krémom.

2

Položíme druhý plát cesta. Opäť ho polejeme rumom, potrieme džemom a posypeme orechmi. Pridáme aj hrozienu. Opäť polejeme čokoládou a krémom. Zákusok zakončujeme tretou vrstvou cesta, ktorú takisto polejeme rumom a čokoládou. Polejeme ho zvyšným krémom a pridáme hrozienu.

3

Vanilkový krém: žĺtky vymiešame s cukrom, pridáme mlieko, maslo a varíme, kým krém nezhrubne. Potom pridáme vanilkový cukor a môžeme zahustiť troškou múky.

4

Poleva: z cukru, masla, kakaa a trošky vody uvaríme čokoládu. Múčnik necháme odstáť v chladničke aspoň 12 hodín a potom z neho vykrajujeme pomocou lyžice halušky. Môžeme ich ozdobiť šľahačkou.

