

STARA LUDAŠKA JELA

SVEČANA SUPA OD VOLOVSKOG REPA

Isečemo volovski rep kod zglobova na komade od oko 15 cm ,izdašno ih operemo u hladnoj vodi i stavimo da se kuvaju. Kada provri, skinemo penu i kuvamo na laganoj vatri oko 3-4 sata. Zeleniš (povrće) i začine stavljamo tek kada je meso do pola kuvano jer će tako čorba imati svežiji i finiji ukus. Skuvane komade izvadimo i stavimo ih na prikladnu plitku činiju, posolimo i pobiberimo sveže mlevenim crnim biberom i pored stavimo skuvani zeleniš (povrće). U supu ukuvamo domaće testo za supu. Supu poslužujemo vruće uz kuvani rep i kuvano povrće.

Potrebne namirnice za 10 osoba

1 volovski rep (2 kg)
150 gr crnog luka
150 gr šargarepe (mrkve)
100 gr celera
200 gr krompira
100 gr peršuna
so, biber u zrnu, peršunov list, lovorov list
100 gr domaćeg testa za supu

LUDAŠKA ŠTUKA IZ FURUNE

U unapred zagrejanu pećnicu (furunu) stavimo neoljušten krompir da se peče u svojoj kori 20-25 minuta. Štuku ili štuke očistimo, sitno zaseckamo , posolimo i obilno utrljamo zgnječeni beli luk. U pavlaku umutimo sitnoseckani peršunov list. Kada je krompir pečen izvadimo ga i stavimo u posudu pokrivenu mokrom kuhinjskom krpom jer se na taj način lakše skida kora. Krompir isečemo na deblje kolutove i poređamo u tepsiju, posolimo i pospemo sa na sitno iseckanom slaninom od mangulice. Štuku stavimo na poređani krompir i premažemo pavlakom. Štuku takođe možemo posuti sitno seckanom slaninom od mangulice. Pečemo 20-25 minuta. Jelo serviramo u tepsiji sa hlebom, lepinjom i kvasnim krastavcem .

Potrebne namirnice za 10 osoba

3,5 kg štuke
150 gr ludaškog belog luka
0,5 l pavlake
0,3 kg slanine od mangulice
3 kg krompira
so, peršunov list

LUDAŠKA PATKA SA ĐUVEČOM

Patku isečemo na komade i stavimo u lonac sa malo vode da se pari.. Posolimo i u poklopljenom loncu parimo dok meso ne omekša, povremeno promešamo a zatim pečemo dok ne pusti mast. U istom loncu spremamo i đuveč pazeći da ostane malo masti. Crni luk isečemo na krupnija rebra, paprilu na pola kruga, paradajz na kriškice a čene belog luka na pola. Đuveč stavimo u tepsiju, naslažemo kriške jabuka, poslažemo pačetinu , prelijemo pavlakom i pečemo 20 minuta na 180 stepeni.

Potrebne namirnice za 10 osoba

2 patke (4 kg)
3 dl pavlake
500 gr crnog luka
500 gr jabučaste paprike
1 glavica belog luka
2 ljute paprike
2 jabuke
so, biber slatka plemenita začinska paprika

PAPRIKAŠ OD ŠILJEŽETA SA KUPUSOM U KOTLIČU

U kotlić stavimo isečeno meso nalijemo vodu i stavimo da se kuva. Na vrh dodamo crni luk isečen na rebra, sitnoseckanu papriku i paradajz i čene belog luka . Kada provri počinjemo sa mešanjem, posolimo, pobiberimo i stavimo celu ljutu papriku pazeći da se paprika ne raskuva. Kada meso omekša dodajemo začinsku papriku i estragon pa promešamo a zatim glavicu kupusa razrežemo na šest do osam kriški i postavimo ih tako da prekriju jelo i pospemo mlevenim kimom i kuvamo dok kupus ne omekša. Servira se sa ražanim hlebom.

Potrebne namirnice za 10 osoba

4 kg raznog isečenog mesa od šilježeta
600 gr crnog luka
2 ljute paprike
10 čeni belog luka
2 babura paprike
2 paradajza
so, biber, začinska paprika, mleveni kim, estragon
2 kg kupusa

NAPOMENA: Navedeni recepti dobijeni su od Roberta Kerešia (Kőrösi Róbert), majstora kulinarstva i člana reda Vitezova gastronomije.