

Mađarski gulaš od povrća i čorba od višanja

Mađarski gulaš od povrća – Lescó

2 glavice crnog luka
4 sveže paprike
400 ml paradajz pelata
360 g svežih kobasica
1 dl suncokretovog ulja
2 kašike dimljene slatke paprike
1 kašičica šećera
1 $\frac{1}{2}$ kašičica kuhinjske soli
 $\frac{1}{2}$ kašičice mlevenog crnog bibera

Dekoracija

sveži peršun

Način pripreme

U zagrejanu šerpu dodati ulje, a potom i crni luk sečen na rebarca. Dinstati crni luk da se dobro uprži, dok se ne karamelizuje. Dodati slatku papriku, so, biber i šećer. Jelu dodati papriku sečenu na krupnije komade i pržiti je dok potpuno ne omekša, smanjiti vatru i mešati povremeno. Kobasice iseći na krupnije komade veličine zalogaja i dodati ih u šerpu sa dinstanim povrćem, a zatim i pelat. Kuvati na tihoj vatri dok se ne dobije željena gustina. Iseckati svež peršun i njime dekorisati ovo jelo.

Čorba od višanja – Meggyleves

1 kg višanja bez koštica
2 čaše vode
2 kašike šećera
 $\frac{1}{2}$ limuna
3 klinčića
 $\frac{1}{2}$ kašičice kuhinjske soli
1 kašičica mlevenog cimeta

Slatka zaprška

1 šolja neutralne pavlake
1 kašika pšeničnog brašna

Dekoracija

$\frac{1}{2}$ limuna
slatka pavlaka

višnje

Način pripreme

U šerpu dodati zaleđene višnje i vodu. Ostaviti nekoliko višanja sa strane za dekoraciju. Višnje kuvati dok ne omekšaju. Kada su višnje skuvane, dodati im klinčić, kuhinjsku so, cimet, šećer, sitno seckanu koru limuna. Ostaviti na tihoj vatri da kuva. Spremiti slatku hladnu zapršku od brašna i neutralne pavlake za kuvanje. Umutiti dobro žicom da ne bude grudvica. Zapršku dodati višnjama i smanjiti temperaturu. Povremeno mešati. Nakon što se voćna čorba zgusnula proveriti ukuse i izvaditi klinčiće. Čorbu služiti hladnu. Dekorirati ostatkom višanja, sitno seckanom korom limuna i slatkim pavlakom, po želji.