Kološvárské zapékané zelí (Kolozsvári rakott káposzta)

https://varimesmarcelou.cz/zeleninova-jidla-vc-vegetarianskych/kolosvarske-zapekane-zeli-kolozsvari-rakott-kaposzta.html

Že vám název pokrmu zní tak trochu maďarsky? Nebudete daleko od pravdy. Kořeny pokrmu bychom našli v Sedmihradsku. Kološvárské zapékané zelí vyniká mnoha chutěmi, je syté a typicky zimní. Přípravu si lze rozdělit i do dvou dnů. Než se pustíme do vaření, napíšu vám malinko informací, které jsem, při seznamování se s receptem, zjistila.

Sedmihradsko je historické území, nacházející se dnes v severozápadním Rumunsku v Transylvánii. Po staletí tam společně žili Rumuni, Maďaři, Sasové, Arméni i Židé.

Kdybychom dnes hledali na mapě město Kološvár (maďarsky Kolozsvár, německy Klausenburg, rumunsky Cluj-Napoca), nenašli bychom ho.

Některá města mají tu smůlu, že se změnou politického či územního uskupení mění i své názvy (viz Zlín = Gottwaldov, Ploče = Kardeljevo, Chemnitz = Karl-Marx-Stadt a mnoho jiných).

Dnes se toto rumunské město jmenuje Kluž a má přes 300 tisíc obyvatel.

Kološvárské zelí je velmi chutný multikulturní pokrm.

Všechna etnika, která v Kolozsváru (Kluži) žila, přinášela do oblasti svoji tradiční kuchyni a zvyky, a soužitím se jejich tradice i kuchyně promíchaly.

Myslím si, že recept na Kološvárské zelí je důkazem propojení jednotlivých kuchyní v Sedmihradském regionu, tj. rumunské, maďarské, saské, arménské i židovské.

V receptu najdeme vedle kyselého zelí, mletého masa, vařených vajec, klobás i, pro nás nepochopitelně, rýži. U rýže si myslím, že je pozůstatkem neustálých historických tureckých a asijských vpádů do oblasti.



Kološvárské zapékané zelí (Kolozsvári rakott káposzta)
Zdroj:Marcela Hackerová

O kološvárském zapékaném zelí bych řekla, že je to takový multikulturní pokrm. Ovšem velmi chutný pokrm, který stojí za to jej minimálně ochutnat.

A ještě jedna věc. Trdelníky nepocházejí z Prahy, jak jsem nedávno četla, ale ze Sedmihradska.

Na přípravu 6-8 porcí kološvárského zapékaného zelí budeme potřebovat

Na přípravu zelí

- 800 g kysaného zelí, překrájeného, eventuálně propláchnutého (podle říznosti a zvyku)
- 1 dl vody na podlití zelí
- 1 syrová brambora na zahuštění zelí
- 1 větší cibuli nakrájenou na kostičky
- 1 polévkovou lžíci sádla

Na přípravu rýže

- 100 g rýže v suchém stavu, propláchnuté vodou
- 1 polévkovou lžíci oleje na osmažení rýže
- Vodu – tolik, aby v kastrolu sahala na výšku prstu nad rýží (objemově přibližně 1 díl rýže a 2 díly vody)
- Sůl

Na přípravu mletého masa

- 600 g mletého masa (měla jsem směs hovězího a vepřového)
- 1 větší cibuli nakrájenou na kostičky
- 1 polévkovou lžíci sádla
- 1 čajovou lžičku mleté sladké papriky
- 1 čajovou lžičku gulášového koření
- 1 čajovou lžičku koření na grilovanou zeleninu
- Sůl

Ostatní suroviny

- 3 vejce uvařená natvrdo, oloupaná a nakrájená na plátky (lze i více vajec)
- 150 g kvalitní pikantní paprikové klobásy, nakrájené na kolečka
- Zapékací mísu 30x15x7 cm
- Tuk na vymazání mísy
- Strouhanku na vysypání zapékací mísy
- 300 g zakysané smetany (1,5 kelímku), promíchané a osolené
- 2 polévkové lžíce oleje

Zapékání: Odkryté 1 hodinu na 200 °C

Postup přípravy kološvárského zapékaného zelí

Zelí vložíme do hrnce, zalijeme cca 1 dl vody a necháme pod pokličkou dusit 30 minut.

Než bude zelí měkké, usmažíme si na sádle jednu cibuli dozlatova.

Měkké zelí (po 30 minutách dušení) zahustíme 1 syrovou bramborou nastrouhanou na mrkvovém struhadle.

Promícháme, přidáme usmaženou cibulku i s tukem a zdroj tepla vypneme. Chuť můžeme doladit trochou pepře a soli. Zelí by mělo mít pikantní chuť.



Uvařená rýže, dušené zelí, smetana, dušené mleté maso
Zdroj:Marcela Hackerová

Přejdeme k přípravě rýže. Do kastrůlku k propláchnuté a slité rýži přidáme 1 polévkovou lžíci oleje a na mírném ohni ji opečeme cca 2-3 minuty. Mícháme, aby se nepřipalovala.

Opečenou rýži zalijeme studenou vodou tak, aby voda přesahovala přes rýži na sílu prstu. Vodu osolíme 2-3 špetkami soli. Promícháme a necháme zakrytou dusit doměkka.

Dušení trvá přibližně 15 minut, záleží na druhu rýže. Rýži vždy ochutnáme, abychom poznali, zda je uvařená.

Zelí i rýži lze připravovat současně. Dá se to stihnout. Já jsem na třetí pánvi připravovala ještě maso.

Zelí si můžeme připravit i den předem nebo použít zbytek zelí z předešlého dne. Rýži raději uvařte doměkka. I u rýže platí proces beta-eliminace. Kdybyste ji na zelí nasypali nedovařenou nebo probůh neuvařenou, nedá se pak jíst, protože bude tvrdá jako broky.

Do třetí větší pánve dáme lžíci sádla, přisypeme kostičky cibule a necháme ji zesklovatět. Pánev na chvíli odstavíme ze zdroje tepla.

K osmažené cibuli přisypeme 1 čajovou lžičku mleté sladké papriky, 1 čajovou lžičku gulášového koření a 1 čajovou lžičku koření na grilovanou zeleninu. Promícháme, aby se koření rozpustilo v tuku.

Pánev vrátíme na zdroj tepla a přidáme mleté maso. Vidličkou rozdrobíme maso tak, abychom v něm netvořily hrudky.

Maso opečeme a zakryté necháme dusit 20 minut. Maso nezapomeneme občas promíchat.

Hotové osolíme a ochutnáme, zda je okořeněné dle našich představ. Pánev odstavíme.

Kološvárské zelí je neobvykle chutný a sytý pokrm, který podáváme bez přílohy.

Zapékací misku vymažeme tukem a vysypeme strouhankou. Na dno zapékací misky dáme třetinu dušeného zelí, pokapeme ho třetinou připravené promíchané smetany.



Postupné vrstvení surovin – 1. část
Zdroj:Marcela Hackerová

Na smetanu rozprostřeme polovinu uvařené rýže a na rýži pak polovinu připraveného masa. Poklademe plátky vajec a klobásy. Vrstvy ještě jednou zopakujeme.

Jako poslední přijde do mísy poslední třetina zelí. Krásně obarvený zbytek tuku v pánvi smícháme s poslední třetinou smetany a touto směsí pokapeme horní vrstvu zelí.



Postupné vrstvení surovin – 2. část
Zdroj:Marcela Hackerová

Zapékací misku vložíme do vyhřáté trouby na 200 °C a nezakryté necháme zapékat 1 hodinu.

Chutný a sytý pokrm podáváme bez přílohy. První den, ještě teplý se nám na talíři bude tak trochu rozpadat (asi jako francouzské brambory či zapékané těstoviny).

Druhý den bude kološvárské zelí ještě proleželejší a chutnější.

Také se bude krásně krájet a držet tvar. Úplně stejně, jako u všeho, co se zapéká (brambory i těstoviny).