

# KOLOZSVÁRSKÁ ZELĚ

Ášter 1/2, 18 leden 2011

U mého povídání o Bigos napsala Mia I do komentáře, jak jim ve škole tohle zelí vařili. Protože na něj mám osobní vzpomínky, a protože ho máme rádi, musím ho, chtě nechtě, zařadit. Kdysi dávno, když Mrtvé moře bylo ještě nemocné, jezdili jsme s kamarády na Ondru, a jedli, samozřejmě hlavně konzervy.

Teprve až jsem se povýšil na osadního kuchaře a věnoval se vaření s celým úsilím, ovšem muse se to nejdříve naučit.

Můj stájejný repertoár byl guláš, vařený podle mých dnešních znalostí poněkud špatně, ale tenkrát nesmírně chutnalo. Vzpomínám se slzou v oku na jízdu motorákem kdesi na severu Čech, jeli jsme ve vlečku, byla zima a uprostřed vozu stála kamna. Máme oheň, je skoro poledne, je tu teplo, takže je to guláš. Jak jsme tak udělali a k nesmírnému pobavení spolucestujících jsem na těch kamnech spáchal guláš. Samozřejmě jako parta trampů a recesistů, nabídli jsme ochutnat všem spolucestujícím, hlavně aby byla sranda. No, byla a je na co vzpomínat.

Tenkrát stála konzerva leča s klobásou 5,40 Kčs, konzerva golubčů (zelný list) dokonce jen 4,50 Kčs, teda pokud se dobře pamatuju, ono už je to let.... Prodávaly se tenkrát maarské konzervy, přímě luxusní, byly totiž drahé. Kolozsvár, a jméno té tmeti jsem zapomněl. Bákony jsem se mnohem později naučil, jsou to libové vepřové kotletky, bez kosti, ve smetanové omáčce a s houbami. Kolozsvár jsem se naučil ihned, moc nám chutnal a na ohni uvařený byl cenově mnohem příznivější. Vařili jsme to s malou obmáčkou. Místo rýže jsme používali brambory a p sebou troubu nenosili :o)), všichni jsme vařili v kotlíku na ohni. Pak už to ovšem nebylo vrstvené Kolozsvárské zelí, ale smažené v kotlíku. Ale stejně nám to chutnalo.

Tak a tady vám teda předkládám ten, aspoň podle mě nejlepší recept na Kolozsvárské zelí. Recept je možná liší se v drobnostech, podle toho jak si chcete usnadnit život. Podle mého soudu je nejlépe znát ten nejlepší a pak můžeme hledat různé zkratky a usnadnění, že.

Potřebujeme:

Na perkelt:

200 g plecka  
2 lžíce husího sádla  
1 středně velkou cibuli  
1 lžíce mleté sladké papriky  
2 lžíce rajského protlaku  
1 rajče  
pasta z červené papriky  
2 stroučky česneku  
sůl

Dále pak:

100 g anglické slaniny  
1 kg kyselého zelí  
100 g rýže  
paprikovou klobásu  
3 krkovice nebo kotlety  
1 zakysanou smetanu  
1/4 l sladké smetany  
sůl

Nejdříve si připravíme perkelt. Na sádle zpěníme drobně nakrájenou cibuli, přidáme papriku, česnek a maso na malé kousky. Přidáme rajský protlak, nakrájené rajče, podlijeme vodou a podusíme doměkka. Rýži uvaříme jako obvykle, na jeden díl rýže dva díly vody. Naložené zelí udusíme se slaninou do poloměkka. Na dno zapékací misky dáme vrstvu rýže, na to vrstvu zelí, vrstvu perkeltu, nakrájenou klobásu. Na to ty tři kotlety nebo řízky z krkovice. Pak zbytek zelí a nvrch zbytek rýže.

Pěkně zakryté asi 25 minut v troubě na zhruba 200 stupňů, poté vyjmeme, vše zalijeme smetánkou a ještě asi 20 minut dopékáme. Tak, to je ten nejsložitější způsob. Na druhou jsme samozřejmě vynechávali ten perkelt, místo něj a těch kotlet tam přidáme jen na kostky nakrájené vepřové. Ovšem v dobách, kdy jsem si ráno na ohýnku vařili severskou snídani, to byla konzerva hráčku s vejci, vše smícháno, to byl luxus.

A jako vždy vám přeju dobrou chuť  
Michal (dávný tramp)