

Kuchnia węgierska - charakterystyka



Opis wskazówki

Pierwsze skojarzenia z kuchnią węgierską to najczęściej gulasz, leczko i dobre wino. Oczywiście kuchnia węgierska ma zdecydowanie więcej do zaoferowania. Jesteś ciekawy charakterystycznych węgierskich dań? Chcesz spróbować czegoś nowego, ale jednocześnie niezbyt egzotycznego? W kuchni węgierskiej z pewnością znajdziesz coś dla siebie.

Jaka jest kuchnia węgierska?

Kuchnia węgierska różni się od polskiej, ale często odbieramy ją jako podobną do naszej, a tym samym bardziej "swojską". Z tego względu chętnie przygotowujemy węgierskie potrawy. W większości opierają się o dobrze nam znane warzywa, mięsa i ryby. To sprawia, że bez problemu zakupisz składniki potrzebne do przygotowania dań kuchni węgierskiej. Niekwestionowaną królową jest papryka. Znajdziesz ją w prawie każdym wytrawnym daniu. Nic dziwnego - dojrzewające w słońcu warzywo jest pełne smaku i aromatu. Węgrzy wykorzystują ją na wiele sposobów - nie tylko surową, ale również suszoną, marynowaną czy wędzoną. Jednocześnie nie żałują czosnku i cebuli. Dzięki temu z prostych i łatwo dostępnych składników można przygotować wyjątkowe danie. Z mięs najczęściej wykorzystywana jest wołowina oraz słodkowodne ryby, jak karp, sum, sandacz czy szczupak. W kuchni węgierskiej przeważają danie jednogarnkowe, z którymi poradzą sobie nawet początkujący kucharze.

Tradycyjne dania kuchni węgierskiej

Jedną z najpopularniejszych potraw kuchni węgierskiej jest gulasz (pörklöt) z dużą ilością papryki oraz innych warzyw. Najczęściej dodaje się do niego wołowinę. Węgierskie gulasze często przygotowywane są na czerwonym winie. Dodatkiem do gulaszu są goluszki - mączne kluseczki. Równie często przygotowywana jest zupa gulaszowa z kawałkami wołowiny oraz słodkiej papryki (guljásleves).

Jak przystało na miłośników papryki, Węgrzy przygotowują ją na wiele sposobów. W przepiśnikach węgierskich gospodyń znajdują się przepisy na zupy (halászlé, np. węgierska zupa rybna), gulasze, paprykarze czy papryki faszerowane ryżem i/lub mięsem (töltött paprika). Szczególnie warty spróbowania jest paprykarz z suma (harcsapaprikás túróscuszával) Nie można zapominać również o węgierskim odpowiedniku naszego leczko czyli lecsó. W kuchni węgierskiej jest ono daniem wegetariańskim przygotowywanym na bazie różnych rodzajów papryki.

Ciekawym, lubianym i bardziej ulicznym daniem/przekąską jest langosz. Jest to placek z ciasta drożdżowego smażony na oleju i podawany z mięsem, serem, śmietaną lub sosem czosnkowym. Węgrzy lubią się w panierowanych produktach, dlatego w wielu daniach panierowane jest nie tylko mięso, ale również i warzywa. Miłośnicy deserów również znajdą tutaj coś dla siebie. Węgrzy słyną z tortu Dobosa, przepysznej strucli, wyjątkowych naleśników oraz delikatnego musu z jadalnych kasztanów. Tort Dobosa składa się z biskoptu przełożonego karmelem i kremem czekoladowym. Z naleśników popularne są naleśniki a'la Gundel z orzechami włoskimi i sosem czekoladowym.