

Vanyarci HALUSKA receptje:

Hozzávalók 6 személyre:

1 kg meghámozott nyers burgonyát lereszelünk, majd belekeverünk 40-50 dkg lisztet, attól függ, hogy mennyit vesz fel a reszelt krumpli, és hogy közepes sűrűségű galuskához, nokedlihez hasonló tésztát kapjunk. A haluskákat forrásban lévő sós vízbe szaggatjuk nokedli szaggatóval. Régen haluskaszaggató deszkáról (lopatkáról) kanállal, vagy a kés tompa oldalával szaggatták a háziasszonyok. Főzés közben fakanállal megkavarjuk a tésztát, hogy ne ragadjon le a fazék aljára. A haluskák, amelyek megfőttek, feljönnek a víz felszínére és szűrőkanállal kiszedjük őket. Zsírral (régen csak zsírral) vagy olajjal kicsit meglocsoljuk, és óvatosan átkavarjuk, hogy ne ragadjanak össze. Ezután ízesíthetjük juhtúróval (brindza) vagy tehéntúróval, párolt édes vagy savanyú káposztával, főtt, áttört krumplival, pirított hagymával, vajaljával....stb., ki mivel szereti. Mindezt egy nagyobb tálban végezzük, s amikor összekevertük túróval, vagy pld. káposztával, az egész tetejére még tehetünk pirított szalonnát vagy töpörtyűt.

Régen egy nagy tálba szedték ki (fatálba, cseréptálba, később zománcos tálba), az asztalra tették, körül ülte a család és mindenki kanállal evett belőle. Manapság a túrós, brindzás változatra sokan tejfölt is tesznek. Vanyarcon régen tejfölt nem tettek rá, hiszen a házi túró elég zsíros, gazdag volt. A tejfölt pedig vajköpüléshez, vajkészítéshez használták, nem „pazarolták” a haluska tetejére, mert az nélküle is finom volt.

Sok sikert az elkészítéshez és jó étvágyat hozzá!

Egy kis irodalmi adalék: híres földink, Mikszáth Kálmán a nagy palóc író is szerette a haluskát, főleg, amit Mohorán, Mauks Ilonkáéknál, felesége családjánál főztek neki.