

Kološvárské zapékané zelí (Kolozsvári rakott káposzta)

<https://www.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 lžící [sádla](#)

Na přípravu rýže

- 100 g rýže v suchém stavu, propláchnuté vodou
- 1 polévkovou lžící oleje na osmažení rýže
- Vodu - tolik, aby v kastrolu sahala na výšku prstu nad rýži (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 lžici 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 lžice 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 lžici 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 lžici [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](#)).