Naleśniki a la Hortobagy

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2808 razy.

12 nalesnikow na slono

Porkolt cielecy

0,45 l kwasnej smietany (najlepiej smitany zebranej z kwasnego mleka)

20 g maki

Nalesniki:

2 jajka

0,2 l mleka

240 g maki nalesnikowej

0,1 l mleka lub wody sodowej

sol

100 g smalcu (prawdziwego, wytopionego ze sloniny)

Jajka wymieszac z mlekiem na jednolita mase przy pomocy trzepaczki do jaj. Dodac przesiana make stale, intensywnie mieszajac. Kiedy ciasto jest calkiem gladkie dodac jeszcze mleka lub wody sodowej az sieuzyskao odpowiednia konsystencje podobna do zupy-kremu. Dodac soli.

Smalec roztopic w malym garnuszku. Rozgrzac czysta patelnie do nalesnikow, dac na nia 1/2 lyzki smalcu aby pokryl cala patelnie, nadmiar tluszczu zlac z powrotem.

Nabrac ok. 0,1 litra ciasta i rozlac rowno po powierzchni patelni. Smazyc na ostrym ogniu az nalesnik da sie oddzielic od patelni, smazyc jeszczeok. 5 sekund i przewrococ na druga strone, ktora tez usmazyc. Nalesniki powinny byc jak najciensze.

Porkolt:

3/4 kilo cieleciny jak na potrawke

50 g smalcu wieprzowego, topionego (jak do nalesnikow)

100 g cebuli

8-10 g slodkiej papryki w proszku

sol

75 g swiezej papryki

1 pomidor obrany, bez skorki (nie przecier!)

czosnek jezeli ktos lubi

Mieso pokrajac w spora kostke. Cebule podsmazyc w smalcu az sie zarumieni, zdjac z ognia,po chwili dodac, papryke w proszku, zamieszac, dodac mieso, dusic. Po wstepnym podduszeniu dodac nieco wody, przyprawic, dusic dalej na srednim ogniu mieszajac od czasu do czasu. pilnowac by sos byl gesty, w razie czego jednak dodac troche wody.

Gdy mieso bedzie dobr dodac swieza papryke i pomidora i jeszcze troche dusic.

Nastepnie mieso wyjmujemy z sosu i drobno siekamy. Bierzemy jedna trzecia pozostalego sosu,ktora mieszamy z miesem. Dodajemy 0,4 l smietany i wszystko to dusimy az uzyskamy gesta mase, ktora smarujemy nalesniki, nastepnie je skladamy i zawijamy.

Reszte sosu mieszamy zreszta smietany i maka, zagotowujemy i polewamy tym nalesniki podgrzane w piecu.

Przepis wg.: Karoly Gundel, "Kleines ungarisches Kochbuch"

From: WLOS@PLEARN.EDU.PL (Wladyslaw Los)