
Naleśniki a la Hortobagy

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2921 razy.

12 naleśników na słono

Porkołat cielecy

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

20 g maki

Naleśniki:

2 jajka

0,2 l mleka

240 g maki naleśnikowej

0,1 l mleka lub wody sodowej

sol

100 g smalcu (prawdziwego, wytopionego ze słoniny)

Jajka wymieszać z mlekiem na jednolitą masę przy pomocy trzepaczki do jaj. Dodać przesiana mąkę stale, intensywnie mieszając. Kiedy ciasto jest całkiem gładkie dodać jeszcze mleka lub wody sodowej aż się uzyska odpowiednią konsystencję podobną do zupy-kremu. Dodać soli.

Smalec roztopić w małym garnuszku. Rozgrzać czystą patelnię do naleśników, dać na nią 1/2 łyżki smalcu aby pokrył całą patelnię, nadmiar tłuszczu zlać z powrotem.

Nabrać ok. 0,1 litra ciasta i rozlać równo po powierzchni patelni. Smażyć na ostrym ogniu aż naleśnik da się oddzielić od patelni, smażyć jeszcze ok. 5 sekund i przewrócić na drugą stronę, którą też usmażyć. Naleśniki powinny być jak najcięższe.

Porkołat:

3/4 kilo cieleciny jak na potrawkę

50 g smalcu wieprzowego, topionego (jak do naleśników)

100 g cebuli

8-10 g słodkiej papryki w proszku

sol

75 g świeżej papryki

1 pomidor obrany, bez skórki (nie przecierać!)

czosnek jeżeli ktoś lubi

Mięso pokrajać w spora kostkę. Cebule podsmażyć w smalcu aż się zarumieni, zdjąć z ognia, po chwili dodać paprykę w proszku, zamieszać, dodać mięso, dusić. Po wstępnym podduszeniu dodać nieco wody, przyprawić, dusić dalej na średnim ogniu mieszając od czasu do czasu. Pilnować by sos był gęsty, w razie czego jednak dodać trochę wody.

Gdy mięso będzie dobre dodać świeżą paprykę i pomidora i jeszcze trochę dusić.

Następnie mięso wyjmujemy z sosu i drobno siekamy. Bierzymy jedną trzecią pozostałego sosu, którą mieszamy z mięsem. Dodajemy 0,4 l śmietany i wszystko to dusimy aż uzyskamy gęstą masę, którą smarujemy naleśniki, następnie je składamy i zawijamy.

Resztę sosu mieszamy z resztą śmietany i maki, zagotowujemy i polewamy tym naleśniki podgrzane w piecu.

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

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