

---

# Naleśniki a la Hortobagy

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2876 razy.

12 naleśników na slono

Porkołat 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 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. Dodac przesiana make stałe, intensywnie mieszając. Kiedy ciasto jest całkiem gładkie dodac jeszcze mleka lub wody sodowej az sieuzyskao odpowiednia konsystencje podobna do zupy-kremu. Dodac soli.

Smalec roztopić w małym garnuszku. Rozgrzać czystą patelnię do naleśników, dac 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. Smazyc na ostrym ogniu az naleśnik da się oddzielić od patelni, smazyc jeszczeok. 5 sekund i przewrococ na drugą stronę, która też usmazyc. Nalesniki powinny być jak najciensze.

Porkołat:

3/4 kilo cieleciny jak na potrawke

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 przecier!)

czosnek jeżeli ktoś lubi

Mieso pokrajać w spora kostkę. Cebule podsmażyć w smalcu aż się zarumieni, zdjąć z ognia, po chwili dodac, paprykę w proszku, zamieszać, dodac mieso, dusić. Po wstępnym podduszeniu dodac nieco wody, przyprawic, dusić dalej na średnim ogniu mieszając od czasu do czasu. pilnowac by sos był gęsty, w razie czego jednak dodac 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)