
Kluski tarhonya z zielona papryka

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2410 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 55 min.

Ciasto:

400 g maki,

2 jajka,

sol.

Dodatki do klusek:

100 g smalcu,

1 zielona papryka,

1 pomidor,

1 cebula,

1 łyżeczka papryki,

sol.

1. Z maki, jajek, soli i niewielkiej ilości wody wyrobic twarde ciasto. Zostawic do przeschniecia. Utrzeć na tarce o dużych otworach, od czasu do czasu

przesypujac maki. Utarte kluski przesuszyc.

2. Jarzyny umyc. Cebule obrac i drobno posiekac. Z papryki wyjac gniazdo nasienne i usunac biale czesci. Papryke i pomidor pokroic w kostke.

3. W płaskim garnku podsmażyc na smalcu cebule, dodac podsuszone utarte kluski,

podsypac mielona papryka i stale mieszajac, lekko zrumienic. Zalac osolona,

wrzaca woda tak, by przykryła kluski, dodac pokrojona papryke i pomidor, zagotowac, przykryc i wstawic do nagrzanego piekarnika. Piec tak jak ryż "na

sypko" przez 20 min.

4. Po wyjeciu z piekarnika spulchnic delikatnie widelcem.

5. Paprykarz, porkolt i tokan podaje sie z kluskami "tarhonya".

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 12 "Kuchnia węgierska", strona 76.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)